



# SPEED OVEN

# USE AND CARE GUIDE

---

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

---

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

---

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

---

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

---

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

---

使用和保養指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 8 Speed Oven Features
- 8 Oven Operation
- 14 Care Recommendations
- 14 Troubleshooting
- 15 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 8 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

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

SERVICE INFORMATION

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

Important Note

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

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

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

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

- If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.
- Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers due to the possibility of ignition.
- Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Do not use metallic containers when heating food or beverages.
- This appliance is not intended for use at altitudes above 2000 m.

#### WARNING

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

- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The microwave oven is intended to be used built-in.
- Care should be taken to not displace the turntable when removing containers from the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

#### CAUTION

In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### TO AVOID THE POSSIBILITY OF INJURY:

#### **⚠ WARNING**

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- d) The power supply cord; ensure that it is not damaged.

#### **⚠ WARNING**

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- Never adjust, repair or modify the oven yourself.

#### **⚠ WARNING**

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for Care Recommendations on page 14. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorized to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorized service agent.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### TO AVOID THE POSSIBILITY OF EXPLOSION AND SUDDEN BOILING:

#### **⚠ WARNING**

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Keep children away from the door to prevent them from burning themselves.
- Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.
- Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

#### **To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:**

- Stir liquid prior to heating/reheating.
- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### TO AVOID THE DANGER OF FIRE:

- The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 220-240V, 50Hz, with a minimum 1.6kW distribution circuit breaker. It should be possible to isolate the appliance from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with electrical codes. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.
- Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

**IMPORTANT:** If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorized, qualified electrician.

- Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

### TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK:

- If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorized service agent.

### TO AVOID THE POSSIBILITY OF BURNS:

- Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

### TO AVOID THE MISUSE BY CHILDREN:

#### **⚠ WARNING**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

#### **⚠ WARNING**

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

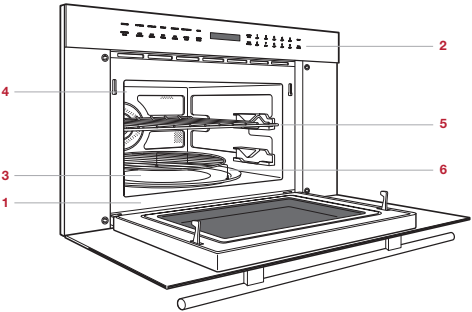
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

SPEED OVEN FEATURES

Speed Oven Features

| FEATURES |                           |
|----------|---------------------------|
| 1        | Product Rating Plate      |
| 2        | Control Panel and Display |
| 3        | Turntable                 |
| 4        | Interior Lighting         |
| 5        | Oven Rack (2)*            |
| 6        | Oven Riser (2)*           |

*\*Not used for microwave only cooking.*



Speed Oven (ICBSPO30TE/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 Speed Oven.

Clean the oven thoroughly with hot water and mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth to remove any residual oil and grease left from the manufacturing process. Refer to Care Recommendations on page 14.

OVEN OPERATION

Control Panel

The control panel features touch controls and an interactive visual display. Refer to the illustration below.

CONTROL LOCK

The Control Lock feature prevents unwanted oven operation.

To Lock:

- 1 Touch , then touch . "LOCK ON" appears on the control panel display.

To Unlock:

- 1 Touch , then touch . "LOCK OFF" appears on the control panel display.

Oven Operation

CLOCK

The clock must be set prior to use and after a power outage.

Setting the Clock:

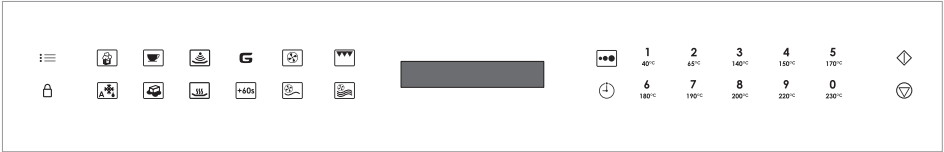
- 1 Touch .
- 2 Touch  once for 12-hour mode or twice for 24-hour mode.
- 3 Use the number pads to enter the time of day, then touch .

TIMER

The timer can be set for a maximum of 99 minutes and 99 seconds. Once a time is set, the countdown appears on the control panel display. The oven chimes, and "END" appears on the display when complete.

Setting the Timer:

- 1 Touch .
- 2 Use the number pads to enter the timer duration.
- 3 Touch  to begin.
- 4 Touch  to cancel.

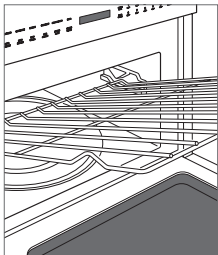


Control panel

## Oven Operation

### OVEN RACKS

To insert an oven rack, tilt the front of the rack upward and insert the back of the rack into the rack guides. Slide the rack back and angle the front of the rack downward to clear the rack stops. Continue to slide the rack back until completely inside the oven. Refer to the illustration below.



Oven rack

## Settings

The Settings feature allows the user to select individual preferences. Preferences must be reset after a power outage.

Touch 1 on the control panel to toggle up or 6 to toggle down to select preferences.

### AUDIBLE SIGNAL

An audible signal chimes with every touch and upon cook time and timer completion.

#### To Eliminate the Signal:

- 1 Touch .
- 2 Touch 6.
- 3 Touch . "SOUND OFF" appears on the control panel display.

#### To Restore the Signal:

- 1 Touch .
- 2 Touch 1.
- 3 Touch . "SOUND ON" appears on the control panel display.

### COOK TIME COMPLETION REMINDER

Upon completion, the oven chimes every ten seconds for the first minute; then every three minutes (for one hour) until  is touched.

#### To Eliminate the Reminder:

- 1 Touch  twice.
- 2 Touch 6.
- 3 Touch . "REMIND SIGNAL OFF" appears on the control panel display.

#### To Restore the Reminder:

- 1 Touch  twice.
- 2 Touch 1.
- 3 Touch . "REMIND SIGNAL ON" appears on the control panel display.

### WEIGHT UNIT

For cooking modes where weight is required, the default unit of measure can be changed from pounds to kilograms.

#### To Change the Unit of Measure to Kilograms:

- 1 Touch  three times.
- 2 Touch 6.
- 3 Touch . "KGS SET" appears on the control panel display.

#### To Change the Unit of Measure to Pounds:

- 1 Touch  three times.
- 2 Touch 1.
- 3 Touch . "LBS SET" appears on the control panel display.

### FACTORY SETTINGS

#### To Restore Factory Settings:

- 1 Touch  four times.
- 2 Touch . "FACTORY SETTINGS RESTORED" appears on the control panel display.

### DEMONSTRATION MODE

Demonstration mode allows operation to be demonstrated without power to the speed oven.

#### To Enter Demonstration Mode:

- 1 Touch  five times.
- 2 Touch 1.
- 3 Touch . "DEMO ON" appears on the control panel display. "DEMO" remains on the display.

#### To Exit Demonstration Mode:

- 1 Touch  five times.
- 2 Touch 6.
- 3 Touch . "DEMO OFF" appears on the control panel display.

Manual Cooking

POWER LEVEL

The speed oven has ten preset power levels.

To Cook Manually at 100% Power:

- 1 Use the number pads to enter the desired cook time.
- 2 Touch .
- 3 The oven chimes and “END” appears on the control panel display when complete.

To cook manually at a power level less than 100%, touch , then use the number pads to select the desired power level. Refer to the chart below.

| POWER LEVEL    |                    |      |
|----------------|--------------------|------|
| POWER LEVEL    | High               | 100% |
| POWER LEVEL, 9 |                    | 90%  |
| POWER LEVEL, 8 |                    | 80%  |
| POWER LEVEL, 7 | Medium High        | 70%  |
| POWER LEVEL, 6 |                    | 60%  |
| POWER LEVEL, 5 | Medium             | 50%  |
| POWER LEVEL, 4 |                    | 40%  |
| POWER LEVEL, 3 | Medium Low/Defrost | 30%  |
| POWER LEVEL, 2 |                    | 20%  |
| POWER LEVEL, 1 | Low                | 10%  |

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

The speed oven can be programmed for up to four automatic cooking sequences, switching between modes, temperatures, and power levels automatically (e.g. start at 100%, then switch to 50% power).

To Use Multiple Sequence Cooking:

- 1 Touch  and enter the desired power level for the first cooking sequence (for 100%, touch  a second time), then use the number pads to enter the desired cook time.
- 2 Touch , then touch 5, then use the number pads to enter a second cook time.
- 3 Touch .

ADD MINUTE

The Add Minute feature cooks for one minute at 100% by touching . Touch multiple times to increase the cook time. Each touch increases the cook time by one minute. This feature cannot be used with Convection mode or Sensor Cooking.

KEEP WARM

The Keep Warm feature will keep food warm for up to 90 minutes.

To Use Keep Warm:

- 1 Touch .
- 2 Use the number pads to enter the desired keep warm time.
- 3 Touch .
- 4 Touch  to cancel.

POPCORN

The Popcorn feature has two options. Follow directions on the control panel display to select the desired option. Use only popcorn packaged for microwave ovens.

To Use Popcorn:

- 1 Touch  once for regular size packages or twice for snack size packages.
- 2 Touch .

BEVERAGE

The Beverage feature will reheat a beverage or prepare hot water for coffee or tea.

To Use Beverage:

- 1 Touch .
- 2 **To reheat beverage:** Touch 1, then touch 1 or 6 to select the amount in 120 ml increments, up to 480 ml.  
**For hot water:** Touch 2, then touch 1 or 6 to select the amount in 240 ml increments, up to 1.4 L.
- 3 Touch .

MELT/SOFTEN

The Melt/Soften feature will melt butter or chocolate and soften cream cheese or butter.

To Use Melt/Soften:

- 1 Touch .
- 2 **Melt butter:** Touch 1, then touch 1 once for 28 g or twice for 113 g.  
**Melt chocolate (165 g):** Touch 2.  
**Soften cream cheese (250 g):** Touch 3.  
**Soften butter (125 g):** Touch 4.
- 3 Touch .

Manual Cooking

MANUAL CONVECTION

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven to brown and crisp foods quickly and evenly. To view the set temperature during cooking, touch .

To Select Manual Convection:

- 1 Touch  if a temperature other than preset is desired, touch  again, then use the number pads to enter the temperature (e.g. 6 for 180°C).
- 2 Touch  to begin preheat.
- 3 When preheat is complete, add food, enter the desired cook time, and touch .

BROIL

The Broil feature uses elements in the top of the oven cavity to provide direct heat to the top of foods for browning. Depending on the food, the high or low riser should be used on the turntable for best results using the Broil feature.

To Select Broil:

- 1 Touch .
- 2 Use the number pads to enter the desired time.
- 3 Touch .

MICRO BAKE AND MICRO ROAST

The speed oven has two preset settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave automatically. Microwave-safe or oven-safe bakeware may be used. With the exception of those foods that cook best by convection cooking alone, most foods are well suited to combination cooking using either Micro Bake or Micro Roast. Refer to the chart below.

The temperatures, which range from 40°C to 230°C, can be changed; however, the power level cannot.

COMBINATION COOKING

| SETTING     | TEMPERATURE | POWER |
|-------------|-------------|-------|
| Micro Bake  | 150°C       | 10%   |
| Micro Roast | 150°C       | 30%   |

To Select Combination Cooking:

- 1 Touch  or . If a temperature other than the preset is desired, touch  or  again, then use the number pads to enter the temperature (e.g. 6 for 175°C).
- 2 Touch  to begin preheat.
- 3 When preheat is complete, add food, enter the desired cook time, and touch .

Sensor Cooking

GOURMET

The Gourmet feature detects moisture and humidity from food as it heats and automatically adjusts the cook time and power level. Fresh vegetables and poultry have two options. Follow directions on the control panel display to select the desired option. Refer to the Gourmet Guide on the following page.

To Select Gourmet:

- 1 Touch , then use the number pads to select the desired food (e.g. 5 for baked potatoes).
- 2 Touch .

REHEAT

The Reheat feature uses a sensor to detect moisture and humidity from food as it reheats, and automatically adjusts the cook time and power level.

To Select Reheat:

- 1 Touch .
- 2 Touch .

Gourmet Guide

| NUMBER | FOOD                                                                                                                                  | AMOUNT                                                         | METHOD              | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Fresh Fruit and Vegetables—Soft</b><br>Broccoli, Cauliflower, Cabbage, Brussels Sprouts, Spinach, and Zucchini<br>Baked Apples     | 115 g–1.4 kg<br>2–4 medium                                     | Microwave           | Wash and place in a microwave-safe, non-metallic container. Cover with the lid or plastic wrap (pierce five times). After cooking, stir if possible. Let stand for 2–5 minutes, covered.                                                                                                                         |
| 2      | <b>Fresh Vegetables—Hard</b><br>Carrots (sliced)<br>Corn on the Cob<br>Green Beans<br>Winter Squash (diced)<br>Winter Squash (halves) | 115 g–.9 kg<br>2–4 pieces<br>115 g–.9 kg<br>115 g–.9 kg<br>1–2 | Microwave           | Place in a microwave-safe, non-metallic container. Add 30 ml of water for 100 g of vegetables. Cover with the lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir if possible. Let stand for 2–5 minutes, covered.                                                      |
| 3      | <b>Frozen Vegetables</b>                                                                                                              | 115 g–.9 kg                                                    | Microwave           | Place in a microwave-safe, non-metallic container. Do not add water. Cover with the lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes, covered.                                                                                                                                               |
| 4      | <b>Frozen Entree</b>                                                                                                                  | 225 g–1.4 kg                                                   | Microwave           | Remove the contents from the package. Remove the outer wrapping and follow the package directions for covering. After cooking, let stand for 1–3 minutes, covered.                                                                                                                                               |
| 5      | <b>Baked Potatoes</b>                                                                                                                 | 1–6 medium<br>200–250 g each                                   | Microwave           | Pierce each potato three times per side and place around the perimeter of the turntable. After cooking, remove from the microwave, wrap in aluminum foil, and let stand for 5–10 minutes.                                                                                                                        |
| 6      | <b>Bacon</b>                                                                                                                          | 2–6 slices                                                     | Microwave           | Place in a paper-towel-lined microwave-safe, non-metallic container. Thick-cut bacon may require additional time to achieve the desired doneness.                                                                                                                                                                |
| 7      | <b>Hamburgers</b>                                                                                                                     | 2–4 patties<br>115 g each                                      | Broil and Microwave | Place burgers in a shallow oven-safe, glass container on a riser.                                                                                                                                                                                                                                                |
| 8      | <b>Steaks</b>                                                                                                                         | 2 steaks<br>250 g each                                         | Broil and Microwave | Place steaks in a shallow oven-safe, glass container on a riser.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 9      | <b>Ground Meat</b>                                                                                                                    | 115 g–.9 kg                                                    | Microwave           | Place ground meat in a microwave-safe, non-metallic container and slightly separate the meat prior to cooking. Cover with plastic wrap (pierce five times). When the microwave stops, stir and chop the meat to break up large pieces. Cover and touch Start. After cooking, let stand for 2–3 minutes, covered. |

| NUMBER | FOOD                                                      | AMOUNT                     | METHOD                   | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|-----------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10     | <b>Chicken Pieces—Bone-In</b><br>Wing, Leg, Thigh, Breast | 2–4 pieces<br>125 g each   | Broil and Microwave      | Place chicken pieces in a shallow oven-safe, glass container on a high riser. After cooking, let stand for 5 minutes. The internal temperature should be at least 75°C for white meat and 80°C for dark meat.                                      |
| 11     | <b>Chicken Breasts—Boneless</b>                           | 2–4 pieces<br>150 g each   | Broil and Microwave      | Place chicken breasts in a shallow oven-safe, glass container on a high riser. After cooking, let stand for 5 minutes. The internal temperature should be at least 75°C.                                                                           |
| 12     | <b>Fish</b>                                               | 115 g–.9 kg                | Microwave                | Arrange in a ring around a shallow microwave-safe, non-metallic container. Cover with plastic wrap (pierce five times). After cooking, let stand for 5 minutes, covered.                                                                           |
| 13     | <b>White Rice</b>                                         | 95–512 g                   | Microwave                | Place the rice into a microwave-safe, non-metallic container and add double the quantity of boiling water. Cover with a lid or plastic wrap (pierce five times). After cooking, stir, cover, and let stand until all the liquid has been absorbed. |
| 14     | <b>Cakes</b>                                              | 1 cake<br>229 mm pan       | Convection and Microwave | Prepare according to package or recipe directions. Once preheat is complete, place in a 229 mm oven-safe, glass container on the low riser.                                                                                                        |
| 15     | <b>Cookies</b>                                            | Up to 9 on a<br>305 mm pan | Convection               | Prepare according to package or recipe directions and place on a 305 mm pizza pan on the low riser. Cookies should be approximately 51 mm for best results.                                                                                        |

Defrost

AUTO DEFROST

The Auto Defrost feature uses preset settings to defrost select food items. Refer to the Auto Defrost Guide.

To Select Auto Defrost:

- 1 Touch , then use the number pads to select the desired food (e.g. 3 for boneless poultry).
- 2 Use the number pads to enter the weight.
- 3 Touch . After a period of time, the oven will stop so food can be checked.
- 4 Open the door and turn food over.
- 5 Repeat until defrost is complete.

Auto Defrost Guide

| NUMBER | FOOD             | AMOUNT       | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                 |
|--------|------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Ground Meat      | 230 g–1.1 kg | Remove any thawed pieces after each audible signal. Let stand for 5–10 minutes, covered.                                                                                                     |
| 2      | Steaks, Chops    | 230 g–1.4 kg | After each audible signal, rearrange. If there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any defrosted meat. Let stand for 10–15 minutes, covered. |
| 3      | Boneless Poultry | 230 g–9 kg   | After each audible signal, rearrange. If there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any defrosted meat. Let stand for 10–15 minutes, covered. |
| 4      | Bone-in Poultry  | 230 g–1.4 kg | After each audible signal, rearrange. If there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any defrosted meat. Let stand for 10–15 minutes, covered. |
| 5      | Roast            | .9–1.8 kg    | Start defrosting with the fat side down. After each audible signal, turn over and shield warm areas with aluminum foil. Let stand for 30–60 minutes, covered.                                |

Care Recommendations

CLEANING

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stainless Steel       | Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel. |
| Door Front            | Spray glass cleaner on a cloth to clean.                                                                                                                                                                                                                           |
| Control Panel         | Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the control panel.<br><b>IMPORTANT NOTE:</b> Do not spray cleaners directly on the control panel.<br>To lock the control panel before cleaning, refer to page 8.        |
| Interior              | Wipe with a soft damp cloth. Do not use abrasive or harsh cleaners or scouring pads. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. Do not use chemical oven cleaners.                                                         |
| Oven Racks and Risers | Remove for cleaning. Wash in water with mild soap. For stubborn stains, use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. The racks and risers are dishwasher-safe.                                                                                            |
| Turntable             | Remove for cleaning. Wash in water with mild soap. For stubborn stains, use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. The turntable is dishwasher-safe.                                                                                                    |
| Waveguide Cover       | Located on the inside top of the microwave interior. Carefully wipe with a soft damp cloth. Do not remove the waveguide cover.                                                                                                                                     |

Troubleshooting

Oven does not operate.

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

Food in the oven is not heating.

- Check the controls to verify the proper setting.
- The oven is in Demonstration mode. Refer to page 9 to cancel.

Time on the display counts down very rapidly.

- The oven is in Demonstration mode. Refer to page 9 to cancel.

The interior light does not work.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

The touch controls will not operate.

- The control panel lock is on. Refer to page 8 to unlock.

The display flashes.

- Power outage. Touch  and reset the clock. If the oven was in use, reset the cooking function.

Radio or TV interference caused by the oven.

- Verify the oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as possible, or check the position and signal of the antenna.

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 8 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2.

## Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

### FULL TWO YEAR WARRANTY\*

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

### LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

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

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



Índice

- 3 Precauciones de seguridad
- 8 Características del horno con microondas
- 8 Funcionamiento del horno
- 14 Recomendaciones de mantenimiento
- 14 Localización y solución de problemas
- 15 Garantía Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 8 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 SOBRE EL MANTENIMIENTO

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

Nota importante:

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA PODER CONSULTARLO EN EL FUTURO.

- Si la comida que se está calentando comienza a echar humo, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno, y espere hasta que se disipe el humo. Si abre la puerta mientras la comida echa humo, puede provocar un incendio.
- Utilice únicamente recipientes y utensilios aptos para microondas. No deje desatendido el horno si utiliza plástico desechable, papel u otros recipientes alimentarios combustibles debido a la posibilidad de que se produzca un incendio.
- Limpie la cubierta del guiso, la cavidad del horno y el plato giratorio después de su uso. Estos deben estar secos y sin grasa. La acumulación de grasa se puede sobrecalentar y empezar a echar humo o incendiarse.
- El horno microondas está diseñado para calentar comida y bebida. Secar comida o ropa, así como calentar mantas de calor, zapatillas, esponjas, ropa mojada y similares, implica el riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- No utilice recipientes metálicos para calentar comida o bebidas.
- Este aparato no se debe utilizar a una altura superior a los 2000 metros.

#### ⚠ AVISO

Las zonas accesibles pueden calentarse durante su uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.

- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.
- El horno con microondas está diseñado para utilizarse empotrable.
- Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio al extraer los recipientes del aparato.
- Durante el uso, la unidad se calienta. Tenga cuidado de no tocar los elementos caloríficos en el interior del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y podría provocar la rotura del cristal.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

A fin de evitar un peligro debido al reinicio inadvertido del disyuntor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que la empresa de servicios públicos encienda y apague con regularidad.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR LESIONES:

#### ⚠ AVISO

No utilice el horno si está dañado o no funciona correctamente. Compruebe los siguientes elementos antes de utilizarlo:

- a) Puerta: asegúrese de que la puerta se cierre correctamente y de que no esté mal alineada o curvada.
- b) Bisagras y enganches de seguridad de la puerta: asegúrese de que no estén rotos ni sueltos.
- c) Interior de la cavidad del horno o en la puerta: compruebe que no tenga abolladuras.
- d) El cable de alimentación: asegúrese de que no esté dañado.

#### ⚠ AVISO

Si la puerta o los sellos de las puertas están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

#### ⚠ AVISO

Para cualquier persona que no esté cualificada, es peligroso llevar a cabo tareas de mantenimiento o reparación que impliquen la extracción de una cubierta que protege frente a la exposición a energía de microondas.

- No manipule, repare ni altere el horno por su cuenta.
- No deje que se acumule grasa ni suciedad en los sellos de la puerta ni en las zonas adyacentes. Siga las instrucciones incluidas en las Recomendaciones de mantenimiento de la página 14. Limpie el horno periódicamente y retire cualquier resto de comida. Si no se mantiene limpio el horno, esto podría hacer que se deteriore la superficie, lo que influiría negativamente sobre la vida útil del aparato y podría derivar en una situación peligrosa.
- No intente sustituir la bombilla del horno por su cuenta ni deje que lo haga nadie que no esté autorizado a ello. Si se avería la bombilla, consulte a su distribuidor o llame a un técnico de mantenimiento autorizado.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE EXPLOSIÓN O COCCIÓN REPENTINA:

#### ⚠ AVISO

No se pueden calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que pueden explotar.

- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una cocción excesiva demorada, por lo que es necesario tener cuidado al manipular el recipiente.
- No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos enteros en el microondas, puesto que pueden explotar, incluso después de terminar el ciclo del microondas. Para cocinar o recalentar huevos sin revolver o batir, pinche la yema y la clara para evitar que exploten. Pele y corte en rodajas los huevos duros antes de recalentarlos en el microondas.
- El contenido de los biberones y de los potitos para bebés deberá removerse o agitarse y también tendrá que revisarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.

- Mantenga a los niños alejados de la puerta para que no se quemen.
- No utilice nunca recipientes cerrados. Quite siempre los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes cerrados pueden explotar por la acumulación de presión, incluso después de apagar el horno. Tenga cuidado si introduce líquidos en el microondas. Utilice un recipiente de abertura ancha para que puedan escapar las burbujas.
- Perfore la piel de alimentos como patatas, salchichas y frutas antes de cocinarlos. En caso contrario, es posible que exploten.

#### Para evitar la erupción repentina de líquido hirviendo y posibles quemaduras:

- Remueva el líquido antes de calentar/recalentar.
- Es conveniente introducir en el líquido una varilla de cristal o un utensilio similar al recalentarlo.
- Deje reposar el líquido durante un mínimo de 20 segundos en el horno al final del tiempo de cocción para evitar un estallido demorado de cocción.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO:

- La toma eléctrica debe estar accesible para poder desenchufar fácilmente la unidad en caso de emergencia. La fuente de alimentación CA debe ser de 220-240 V, 50 Hz, con un cortacircuitos de distribución de al menos 1,6 kW. Al menos debe ser posible aislar el aparato de la alimentación al instalar un interruptor en el cableado fijo de conformidad con la normativa aplicable en materia de electricidad. Se recomienda disponer de un circuito independiente que preste servicio sólo a este aparato. No almacene ni utilice el horno en exteriores.
- No haga funcionar el microondas con la puerta abierta ni modifique de ninguna manera los enganches de seguridad de la puerta. No haga funcionar el microondas si hay un objeto entre los sellos de la puerta y las superficies de cierre hermético.

**IMPORTANTE:** si no sabe cómo conectar el horno, póngase en contacto con un técnico electricista autorizado y cualificado.

- Ni el fabricante ni el distribuidor aceptarán responsabilidad alguna por daños provocados al horno o daños personales derivados del no cumplimiento del procedimiento correcto de conexión eléctrica.

### PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE DESCARGA ELÉCTRICA:

- Si el cable eléctrico de este aparato resulta dañado, deberá sustituirlo por un cable especial. La sustitución deberá llevarla a cabo un técnico autorizado.

### PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR QUEMADURAS:

- No se apoye ni se columpie en la puerta del microondas. No juegue con el microondas ni lo utilice como un juguete. Es preciso enseñar a los niños todas las instrucciones de seguridad importantes: uso de asas para cazuelas, tener cuidado al destapar los recipientes; prestar especial atención a los envases (materiales que se autocalienten, por ejemplo) preparados para tostar la comida, ya que pueden estar extremadamente calientes.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

### PARA EVITAR LA UTILIZACIÓN INCORRECTA POR PARTE DE LOS NIÑOS:

#### ⚠ AVISO

El aparato y sus zonas accesibles pueden calentarse durante su uso. Mantenga alejados a los niños menores de ocho años, salvo que estén bajo supervisión permanente.

#### ⚠ AVISO

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

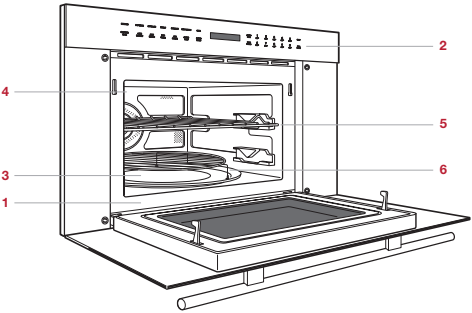
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les controle o enseñe cómo utilizarlo.
- No está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares como zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales, granjas, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, ni en hostales.

Características del horno con microondas

CARACTERÍSTICAS

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Placa de datos del producto       |
| 2 | Pantalla y panel de control       |
| 3 | Plato giratorio                   |
| 4 | Iluminación interior              |
| 5 | Rejilla del horno (2)*            |
| 6 | Protector vertical del horno (2)* |

\*No se utiliza para la cocción solo con microondas.



Horno con microondas (se muestra el modelo ICBSP030TE/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 con microondas de Wolf.

Limpie el horno con agua caliente y detergente suave. Aclare y seque con un paño suave para eliminar cualquier residuo de aceite o grasa que haya quedado del proceso de fabricación. Consulte la sección "Recomendaciones de mantenimiento" en la página 14.

Panel de mandos

El panel de control está compuesto de mandos digitales y una pantalla interactiva. Observe la siguiente ilustración.

BLOQUEO DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control evita que el horno se ponga en funcionamiento de forma inoportuna.

Para bloquear:

- 1 Pulse , y luego pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "LOCK ON".

Para desbloquear:

- 1 Pulse , y luego pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "LOCK OFF".

Funcionamiento del horno

RELOJ

El reloj debe ajustarse antes del uso y después de que se produzca un corte del suministro eléctrico.

Configuración del reloj:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse  una vez para el modo de 12 horas o dos veces para el modo de 24 horas.
- 3 Use los teclados numéricos para especificar la hora del día y luego pulse .

TEMPORIZADOR

Puede programar el temporizador para un máximo de 99 minutos y 99 segundos. Cuando haya programado un tiempo, el cronómetro aparecerá en la pantalla del panel de control. El horno emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" en la pantalla cuando finalice la operación.

Programar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Use los teclados numéricos para especificar la duración del temporizador.
- 3 Pulse  para comenzar.
- 4 Pulse  para cancelar.

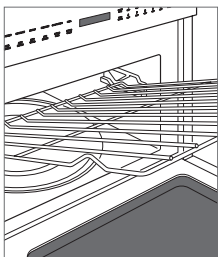


Panel de mandos

## Funcionamiento del horno

### REJILLAS DEL HORNO

Para insertar una rejilla del horno, incline la parte frontal de la rejilla hacia arriba e introduzca la parte posterior de la rejilla en las guías de rejilla. Deslice la parte posterior de la rejilla e incline la parte delantera de la rejilla hacia abajo para pasarla por los topes de la rejilla. Siga deslizando la rejilla hacia atrás hasta que esté completamente dentro del horno. Observe la siguiente ilustración.



Rejilla del horno

## Ajustes

La función de ajustes permiten al usuario seleccionar preferencias individuales. Las preferencias deben restablecerse en caso de corte en el suministro de alimentación.

Toque 1 en el panel de mandos para cambiar hacia arriba o 6 para cambiar hacia abajo para seleccionar sus preferencias.

### SEÑAL ACÚSTICA

Una señal acústica emitirá un sonido cada vez que pulse un comando y cuando finalice el tiempo de cocción y el temporizador.

Para eliminar la señal:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse 6.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "SOUND OFF".

Para restaurar la señal:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse 1.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "SOUND ON".

### RECORDATORIO DE FINALIZACIÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN

Tras la finalización, el horno emitirá un pitido cada diez segundos durante el primer minuto; después cada tres minutos (durante una hora) hasta que se pulse .

Para eliminar el recordatorio:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse 6.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "REMIND SIGNAL OFF".

Para restaurar el recordatorio:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse 1.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "REMIND SIGNAL ON".

### UNIDAD DE PESO

En aquellos modos de cocción en los que se necesite el peso, la unidad de medida predeterminada puede cambiarse de libras a kilogramos.

Para cambiar la unidad de medida a kilogramos:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse 6.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de mandos aparecerá "KGS SET".

Para cambiar la unidad de medida a libras:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse 1.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de mandos aparecerá "LBS SET".

### CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Restaurar la configuración de fábrica:

- 1 Pulse  cuatro veces.
- 2 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "FACTORY SETTINGS RESTORED".

### MODO DE DEMOSTRACIÓN

El modo de demostración permite demostrar el funcionamiento sin que el horno con microondas necesite alimentación eléctrica.

Para acceder al modo de demostración:

- 1 Pulse  cinco veces.
- 2 Pulse 1.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "DEMO ON". La palabra "DEMO" permanecerá en la pantalla.

Para salir del modo de demostración:

- 1 Pulse  cinco veces.
- 2 Pulse 6.
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá "DEMO OFF".

Cocción manual

NIVEL DE POTENCIA

El horno con microondas cuenta con diez niveles de potencia preseleccionados.

Para cocinar manualmente a una potencia del 100 %:

- 1 Use los teclados numéricos para especificar el tiempo de cocción deseado.
- 2 Pulse .
- 3 El horno emitirá un pitido y aparecerá la palabra “END” en la pantalla del panel de control cuando finalice la operación.

Para cocinar manualmente a una potencia inferior al 100 %, pulse  y luego utilice los teclados numéricos para seleccionar el nivel de potencia deseado. Observe la tabla que aparece más abajo.

| NIVEL DE POTENCIA    |                             |       |
|----------------------|-----------------------------|-------|
| NIVEL DE POTENCIA    | Alto                        | 100 % |
| NIVEL DE POTENCIA, 9 |                             | 90 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 8 |                             | 80 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 7 | Medio alto                  | 70 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 6 |                             | 60 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 5 | Medio                       | 50 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 4 |                             | 40 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 3 | Medio bajo/<br>Descongelado | 30 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 2 |                             | 20 %  |
| NIVEL DE POTENCIA, 1 | Bajo                        | 10 %  |

COCCIÓN DE SECUENCIA MÚLTIPLE

El horno con microondas puede programarse con hasta cuatro secuencias de cocción automática, cambiando entre modos, temperaturas y niveles de potencia automáticamente (p. ej., empezar al 100 %, y luego cambiar a un 50 % de potencia).

Para utilizar la cocción de secuencia múltiple:

- 1 Pulse  y especifique el nivel de potencia deseado para la primera secuencia de cocción (para el 100 %, pulse  una segunda vez); seguidamente utilice los teclados numéricos para introducir el tiempo de cocción deseado.
- 2 Pulse  y luego 5; después utilice los teclados numéricos para especificar un segundo tiempo de cocción.
- 3 Pulse .

AÑADIR MINUTO

La función de añadir minuto sirve para incrementar en un minuto el tiempo de cocción al 100 %; para ello pulse . Pulse varias veces para aumentar el tiempo de cocción. Cada vez que se pulsa, aumenta en un minuto el tiempo de cocción. Esta función no puede utilizarse con el modo de convección o la cocción por sensor.

MANTENER CALIENTE

La función de mantener caliente sirve para mantener la comida caliente durante un máximo de 90 minutos.

Para utilizar la función de mantener caliente:

- 1 Pulse .
- 2 Use los teclados numéricos para especificar el tiempo que desea mantener caliente la comida.
- 3 Pulse .
- 4 Pulse  para cancelar.

PALOMITAS

La función de palomitas incluye dos opciones. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla del panel de control para seleccionar la opción deseada. Utilice solamente palomitas envasadas aptas para hornos microondas.

Para utilizar la función de palomitas:

- 1 Pulse  una vez para paquetes que tengan un tamaño normal o dos veces para aquellos paquetes que tengan un tamaño más grande.
- 2 Pulse .

BEBIDA

La función de bebida sirve para recalentar una bebida o preparar agua caliente para café o té.

Para utilizar la función de bebida:

- 1 Pulse .
- 2 Para recalentar bebidas: Pulse 1 y luego 1 o 6 para seleccionar la cantidad en incrementos de 120 ml, hasta un máximo de 480 ml.  
  
Para agua caliente: Pulse 2 y luego 1 o 6 para seleccionar la cantidad en incrementos de 240 ml, hasta un máximo de 1,4 litros.
- 3 Pulse .

FUNDIR/ABLANDAR

La función de fundir/ablandar fundirá la mantequilla o el chocolate o ablandará el queso crema o la mantequilla.

Para utilizar la función de fundir/ablandar:

- 1 Pulse .
- 2 Para fundir mantequilla: pulse 1 y luego 1 una vez para 28 g, o dos veces para 113 g.  
  
Para fundir chocolate (165 g): pulse 2.  
  
Para ablandar queso crema (250 g): pulse 3.  
  
Para ablandar mantequilla (125 g): pulse 4.
- 3 Pulse .

Cocción manual

CONVECCIÓN MANUAL

Durante la cocción por convección, el aire caliente circula por el horno para dorar los alimentos de forma rápida y uniforme. Para visualizar la temperatura durante la cocción, pulse .

Para seleccionar la convección manual:

- 1 Pulse  si desea otra temperatura diferente a la predefinida, pulse de nuevo , y luego utilice los teclados numéricos para introducir la temperatura (p. ej., 6 para 180 °C).
- 2 Pulse  para iniciar el precalentamiento.
- 3 Cuando haya finalizado el precalentamiento, añada la comida, introduzca el tiempo de cocción deseado y pulse .

PARRILLA

La función de parrilla utiliza elementos en la parte superior de la cavidad del horno para suministrar calor directo a la parte superior de los alimentos para dorarlos. Dependiendo de los alimentos, debe utilizarse el protector vertical superior o inferior en el plato giratorio para obtener mejores resultados utilizando la función de parrilla.

Para seleccionar la parrilla:

- 1 Pulse .
- 2 Use los teclados numéricos para especificar el tiempo de deseado.
- 3 Pulse .

HORNEADO Y ASADO CON MICROONDAS

El horno con microondas tiene dos ajustes predefinidos que facilitan automáticamente la cocción tanto con microondas como con calor por convección. Deben utilizarse utensilios para hornear aptos para hornos o microondas. Salvo los alimentos que se cocinan mejor utilizando solo la cocción por convección, la mayoría de los alimentos se pueden cocinar de forma combinada utilizando el horneado con microondas o el asado con microondas. Observe la tabla que aparece más abajo.

Las temperaturas, que oscilan de 40 a 230 °C, pueden modificarse, pero no el nivel de potencia.

| COCCIÓN COMBINADA       |             |                        |
|-------------------------|-------------|------------------------|
| CONFIGURACIÓN           | TEMPERATURA | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA |
| Horneado con microondas | 150 °C      | 10 %                   |
| Asado con microondas    | 150 °C      | 30 %                   |

Para seleccionar la cocción combinada:

- 1 Pulse  o . Si desea otra temperatura diferente a la predefinida, pulse  o  de nuevo, y luego utilice los teclados numéricos para introducir la temperatura (p. ej., 6 para 175°C).
- 2 Pulse  para iniciar el precalentamiento.
- 3 Cuando haya finalizado el precalentamiento, añada la comida, introduzca el tiempo de cocción deseado y pulse .

Cocción por sensor

GOURMET

La función Gourmet detecta la humedad de los alimentos a medida que calienta y ajusta automáticamente el tiempo de cocción así como el nivel de potencia. Para las verduras frescas y la carne de ave tiene dos opciones. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla del panel de control para seleccionar la opción deseada. Observe la Guía Gourmet de la página siguiente.

Para seleccionar Gourmet:

- 1 Pulse  y utilice los teclados numéricos para seleccionar la comida deseada (por ejemplo, 5 para patatas asadas).
- 2 Pulse .

RECALENTAR

La función recalentar utiliza un sensor para detectar la humedad de los alimentos a medida que calienta y ajusta automáticamente el tiempo de cocción, así como el nivel de potencia.

Para seleccionar la función recalentar:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse .

Guía Gourmet

| NÚMERO | ALIMENTO                                                                                                                                                          | CANTIDAD                                                            | MÉTODO               | INSTRUCCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Frutas y verduras frescas: blandas</b><br><br>Brócoli, coliflor, repollo, coles de Bruselas, espinacas y calabacín<br>Manzanas asadas                          | 115 g–1,4 kg<br>2–4 media                                           | Microonda            | Lave y coloque en un recipiente no metálico apto para microondas. Cúbralo con la tapa o un film transparente (realice cinco perforaciones). Después de la cocción, remuévalas si es posible. Déjelo reposar 2-5 minutos tapado.                                                                                                                                                                                                                          |
| 2      | <b>Verduras frescas: duras</b><br><br>Zanahorias (cortadas en láminas)<br>Mazorca de maíz<br>Calabaza de invierno (en dados)<br>Calabaza de invierno (en mitades) | 115 g–0,9 kg<br>2–4 unidades<br>115 g–0,9 kg<br>115 g–0,9 kg<br>1–2 | Microonda            | Colocar en un recipiente no metálico apto para microondas. Añada 30 ml de agua por 100 g de verduras. Cúbralas con una tapa para verduras tiernas. Utilice film transparente para conseguir unas verduras tiernas y crujientes. Después de la cocción, remuévalas si es posible. Déjelo reposar 2-5 minutos tapado.                                                                                                                                      |
| 3      | <b>Verduras congeladas</b>                                                                                                                                        | 115 g–0,9 kg                                                        | Microonda            | Colocar en un recipiente no metálico apto para microondas. No añada agua. Cúbralas con una tapa o film transparente. Después de la cocción, remuévalas y déjelas reposar durante 3 minutos tapadas.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4      | <b>Plato congelado</b>                                                                                                                                            | 225 g-1,4 kg                                                        | Microonda            | Retire el contenido del envase. Saque el envoltorio exterior y siga las instrucciones del envase para taparlo. Después de la cocción, déjelo reposar 1-3 minutos tapado.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5      | <b>Patatas asadas</b>                                                                                                                                             | 1–6 media<br>200–250 g cada una                                     | Microonda            | Realice tres perforaciones por lado a cada patata y colóquela en torno al perímetro del plato giratorio. Después de la cocción, sáquelas del microondas, envuélvalas en papel de aluminio y déjelas reposar durante 5-10 minutos.                                                                                                                                                                                                                        |
| 6      | <b>Bacon</b>                                                                                                                                                      | 2–6 tiras                                                           | Microonda            | Colóquelo en un recipiente no metálico revestido con toallitas de papel, aptos para microondas.. Si las tiras de beicon son muy gruesas, es posible que se necesite más tiempo para lograr el dorado deseado.                                                                                                                                                                                                                                            |
| 7      | <b>Hamburguesas</b>                                                                                                                                               | 2–4 hamburguesas<br>115 g cada una                                  | Asar y<br>Microondas | Coloque las hamburguesas en un recipiente de vidrio poco seguro para el horno en un tubo ascendente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8      | <b>Bistecs</b>                                                                                                                                                    | 2 bistecs<br>250 g cada uno                                         | Asar y<br>Microondas | Coloque los bistecs en un recipiente de vidrio poco seguro para el horno en un tubo ascendente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 9      | <b>Carne picada</b>                                                                                                                                               | 115 g–0,9 kg                                                        | Microonda            | Coloque la carne molida en un recipiente no metálico apto para microondas y separe la carne ligeramente antes de cocinarla. Cubra con un film transparente (realice cinco perforaciones). Cuando el microondas se detenga, remueva la carne en la cacerola para romper las piezas grandes. Cubra y pulse  . Después de la cocción, déjela reposar 2-3 minutos tapada. |

| NÚMERO | ALIMENTO                                                          | CANTIDAD                         | MÉTODO                     | INSTRUCCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10     | <b>Trozos de pollo con hueso</b><br><br>Ala, pierna, muslo, pecho | 2–4 unidades<br>125 g cada una   | Asar y<br>Microondas       | Coloque los trozos de pollo en un recipiente de vidrio poco seguro para el horno, en un tubo elevado. Después de la cocción, deje reposar 5 minutos. La temperatura interna debe ser de al menos 75 °C para la carne blanca y de 80 °C para la carne oscura.                                |
| 11     | <b>Pechugas de pollo sin hueso</b>                                | 2–4 unidades<br>150 g cada una   | Asar y<br>Microondas       | Coloque las pechugas de pollo en un recipiente de vidrio poco seguro para el horno, en un tubo elevado. Después de la cocción, deje reposar 5 minutos. La temperatura interna debe ser de al menos 75 °C.                                                                                   |
| 12     | <b>Pescado</b>                                                    | 115 g–0,9 kg                     | Microonda                  | Arregle en un anillo alrededor de un recipiente no metálico no metálico apto para microondas. Cubra con un film transparente (realice cinco perforaciones). Después de la cocción, déjelo reposar 5 minutos tapado.                                                                         |
| 13     | <b>Arroz blanco</b>                                               | 95-512 g                         | Microonda                  | Coloque el arroz en un recipiente no metálico apto para microondas y agregue el doble de agua hirviendo. Cúbralo con una tapa o un film transparente (realice cinco perforaciones). Después de la cocción, remuévalo, tápelo y déjelo reposar hasta que que haya absorbido todo el líquido. |
| 14     | <b>Bizcochos</b>                                                  | 1 bizcocho<br>Bandeja de 229 mm  | Convección y<br>Microondas | Prepárelo siguiendo las instrucciones de la receta o el envase. Una vez que se haya completado el precalentamiento, colóquelo en un recipiente de vidrio apto para horno de 229 mm en el tubo ascendente bajo.                                                                              |
| 15     | <b>Galletas</b>                                                   | Hasta 9 en una bandeja de 305 mm | Convección                 | Prepárelas siguiendo las instrucciones de la receta o el envase y colóquelas en una bandeja para pizzas de 305 mm en el protector inferior. Las galletas deberán ser de unos 51 mm para obtener unos mejores resultados.                                                                    |

Descongelado

AUTODESCONGELADO

La función de autodescongelado utiliza valores preseleccionados para descongelar algunos alimentos seleccionados. Consulte la guía de autodescongelado.

Para seleccionar el autodescongelado:

- 1 Pulse  y utilice los teclados numéricos para seleccionar la comida deseada (por ejemplo, 3 para pollo sin hueso).
- 2 Use los teclados numéricos para especificar el peso.
- 3 Pulse . Después de un período de tiempo, el horno se detendrá para que pueda comprobar los alimentos.
- 4 Abra la puerta y dé la vuelta a los alimentos.
- 5 Repita esta operación hasta que el alimento esté totalmente descongelado.

Guía de autodescongelado

| NÚMERO | ALIMENTO               | CANTIDAD     | INSTRUCCIONES                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Carne picada           | 230 g-1,1 kg | Saque cualquier trozo de carne descongelado después de cada señal acústica. Déjelo reposar 5-10 minutos tapado.                                                                                                                                          |
| 2      | Bistec, chuletas       | 230 g-1,4 kg | Después de cada señal acústica, recoloque los trozos de carne. Si algunos de ellos están calientes o descongelados, cúbralos con trozos pequeños de papel de aluminio. Saque cualquier carne que esté descongelada. Déjelo reposar 10-15 minutos tapado. |
| 3      | Carne de ave sin hueso | 230 g-0,9 kg | Después de cada señal acústica, recoloque los trozos de carne. Si algunos de ellos están calientes o descongelados, cúbralos con trozos pequeños de papel de aluminio. Saque cualquier carne que esté descongelada. Déjelo reposar 10-15 minutos tapado. |
| 4      | Carne de ave con hueso | 230 g-1,4 kg | Después de cada señal acústica, recoloque los trozos de carne. Si algunos de ellos están calientes o descongelados, cúbralos con trozos pequeños de papel de aluminio. Saque cualquier carne que esté descongelada. Déjelo reposar 10-15 minutos tapado. |
| 5      | Asado                  | 9-1,8 kg     | Comience el descongelado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada señal acústica, dé la vuelta y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Déjelo reposar 30-60 minutos tapado.                                                       |

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acero inoxidable                 | Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.                               |
| Parte delantera de la puerta     | Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Panel de mandos                  | Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel de control.<br><br><b>NOTA IMPORTANTE:</b> no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.<br>Para bloquear el panel de control antes de la limpieza, consulte la página 8. |
| Interior                         | Límpielo con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores químicos o abrasivos o estropajos. Para combatir la suciedad más incrustada, utilice bicarbonato o un jabón suave; enjuague abundantemente con agua caliente. No utilice nunca limpiadores para hornos que contengan productos químicos.                                                       |
| Rejillas del horno y protectores | Sáquelo cuando necesite limpiarlo. Lávelo con agua y con detergente suave. Para limpiar manchas difíciles, utilice un limpiador suave y un estropajo no abrasivo. Las rejillas y protectores son aptos para el lavavajillas.                                                                                                                               |
| Plato giratorio                  | Sáquelo cuando necesite limpiarlo. Lávelo con agua y con detergente suave. Para limpiar manchas difíciles, utilice un limpiador suave y un estropajo no abrasivo. El plato giratorio es apto para el lavavajillas.                                                                                                                                         |
| Cubierta del guíaondas           | Está ubicada en la parte superior interna del interior del microondas. Límpiela con cuidado con un paño suave y húmedo. No quite la cubierta del guíaondas.                                                                                                                                                                                                |

Localización y solución de problemas

El horno no funciona.

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

Los alimentos que se introducen en el horno no se calientan.

- Compruebe los mandos para verificar que están ajustados correctamente.
- El horno está en modo de demostración. Consulte la página 9 para cancelar este modo.

El reloj de la pantalla realiza la cuenta atrás muy rápidamente.

- El horno está en modo de demostración. Consulte la página 9 para cancelar este modo.

La luz interior no funciona.

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

Los mandos táctiles no funcionan.

- Está activado el bloqueo del panel de control. Consulte la página 8 para desbloquearlo.

La pantalla parpadea.

- Hay un corte de corriente. Pulse  y ponga en hora el reloj. Si el microondas se estaba usando, restablezca la función de cocción.

Interferencias en radio o televisión ocasionadas por el horno.

- Compruebe que el horno se encuentre en un circuito eléctrico diferente, reubique la radio o el televisor lo más lejos posible del horno o revise la posición y la señal de la antena.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 8 para ver la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2.

## Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

### GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS\*

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

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

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

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



Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 8 Caractéristiques du four combiné micro-ondes
- 8 Fonctionnement du four
- 14 Consignes d'entretien
- 14 Dépistage des pannes
- 15 Garantie Wolf

Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 8. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

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

**SERVICE APRÈS-VENTE**

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

Remarque importante

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

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

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

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

## CONSIGNES IMPORTANTES

### CONSIGNES IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

- Si les aliments en train d'être chauffés commencent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Désactivez et débranchez le four et attendez que la fumée se soit dissipée. Le fait d'ouvrir la porte alors que les aliments produisent de la fumée pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours micro-ondes. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique jetables, en papier ou tout autre récipient en matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.
- Nettoyez le cache du guide des ondes, la cavité du four et le support du plateau tournant après utilisation. Ils doivent être secs et dépourvus de graisses. Les graisses accumulées peuvent surchauffer et commencer à fumer ou s'enflammer.
- Le micro-ondes est prévu pour chauffer les boissons et la nourriture. Le fait de sécher des aliments ou des vêtements, de chauffer des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou autres objets du même genre pourrait provoquer des blessures, des flammes ou un incendie.
- N'utilisez pas de récipients métalliques lorsque vous réchauffez des aliments ou des boissons.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé à plus de 2 000 m d'altitude.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être nettoyé avec un nettoyeur à la vapeur.
- Le four micro-ondes est prévu pour être installé en version encastrée.
- Prenez les précautions nécessaires pour ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez les récipients du four.
- L'appareil peut devenir très chaud lorsqu'on s'en sert. Prendre des précautions pour éviter tout contact avec les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de détergents durs abrasifs ou de grattoirs en métal acérés pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils pourraient rayer la surface et entraîner éventuellement l'éclatement du verre.

### ⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque provoqué par la réinitialisation de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être connecté à l'alimentation électrique par le biais d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est coupé ou activé à intervalles réguliers par le service fournissant l'électricité.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE :

#### ⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation :

- a) La porte ; veillez à ce que la porte ferme correctement et assurez-vous qu'elle ne présente aucun défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité de porte ; vérifiez qu'ils ne soient ni cassés, ni desserrés.
- c) L'intérieur de la cavité du four ou sur la porte ; veillez à ce qu'il n'y ait aucune déformation.
- d) Le câble d'alimentation et la prise ; veillez à ce qu'ils ne soient pas endommagés.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, il ne faut pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne compétente.

- N'essayez pas de régler, de réparer ou de modifier vous-même le four.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

L'exécution de toute réparation ou tout entretien impliquant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes présente un danger pour quiconque ne possédant pas la formation nécessaire pour ces tâches.

- Ne laissez pas les matières grasses ni la saleté s'incruster sur les joints de porte ou les surfaces adjacentes. Suivez les consignes d'entretien de la page 14. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts d'aliments. Le non-respect des consignes de nettoyage du four pourrait entraîner une détérioration de la surface susceptible d'affecter négativement la durée de vie de l'appareil, voire même d'être à l'origine de situations dangereuses.
- N'essayez pas de remplacer vous-même la lampe du four ni ne laissez quiconque autre qu'un professionnel qualifié s'en occuper. Si la lampe du four est grillée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou appelez un service après-vente agréé.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPLOSION OU D'ÉBULLITION SOUDAINE :

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.**

- Le chauffage au micro-ondes de boissons peut entraîner une ébullition explosive à retardement ; prenez donc des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille et ne réchauffez pas les œufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils pourraient exploser même une fois la période de cuisson terminée. Pour cuire ou réchauffer les œufs qui n'ont pas brouillés ou battus, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Pelez les œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans le four micro-ondes.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé devra être mélangé ou secoué ; puis il faudra vérifier la température avant de nourrir l'enfant pour éviter de le ou la brûler.

- Gardez les enfants à l'écart de la porte pour les empêcher de se brûler.
- N'utilisez jamais de récipients fermés. Retirez les joints d'étanchéité et les couvercles avant toute utilisation. Les récipients fermés peuvent exploser du fait de l'augmentation de pression, même après que le four ait été éteint. Prenez des précautions lorsque vous utilisez votre micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients dont l'ouverture est suffisamment grande pour que les bulles puissent s'échapper.
- Percez la peau des aliments comme les pommes de terre, les saucisses et les fruits avant de les faire cuire car ils pourraient exploser.

#### **Pour éviter toute explosion soudaine de liquides en ébullition et tout risque de brûlure :**

- Mélangez les liquides avant de les réchauffer ou de les chauffer.
- Il est conseillé de mettre une tige en verre ou un objet du même type dans le liquide lorsque vous le réchauffez.
- Laissez le liquide reposer au moins 20 secondes au four à l'issue du temps de cuisson pour éviter une ébullition explosive à retardement.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE :

- La prise secteur doit être facilement accessible pour pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être de 220-240V, 50Hz, avec un disjoncteur de 1,6 kW minimum. Il doit, alternativement, être possible d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique en insérant un commutateur sur un câble fixe conformément au code régissant les installations électriques. Un circuit séparé, alimentant uniquement cet appareil ménager, est également fortement conseillé. Ce four ne doit être ni rangé, ni utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte ; ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte de quelle manière que ce soit. N'utilisez pas le four si un objet se trouve entre les joints de porte et les surfaces de contact du joint.

**IMPORTANT :** Si vous ne savez pas exactement comment brancher votre four, veuillez vous adresser à un électricien agréé et qualifié.

- Ni le fabricant, ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures qui seraient la conséquence du non-respect de la procédure correcte de branchement électrique.

### POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE :

- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial. Demandez à un service après-vente agréé de se charger de ce remplacement.

### POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE :

- Ne vous appuyez pas sur la porte du four et ne jouez pas avec. Ne jouez pas avec le four et ne l'utilisez pas comme s'il s'agissait d'un jouet. Les enfants doivent apprendre toutes les consignes de sécurité importantes : l'utilisation des maniques, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments en faisant particulièrement attention aux emballages (par exemple, les matériaux auto-chauffants) destinés à griller un aliment dont la température pourrait être très élevée.

## CONSIGNES IMPORTANTES

### POUR ÉVITER TOUTE MAUVAISE UTILISATION PAR LES ENFANTS :

#### ⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil ménager et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

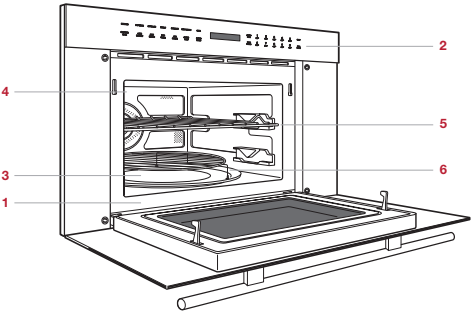
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (jeunes enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance étroite ou d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé dans les cuisines pour le personnel dans les ateliers, les bureaux ou les autres lieux de travail, les exploitations agricoles, les clients dans les hôtels, les motels et autres lieux résidentiels de ce type, les établissements de type gîtes chez l'habitant.

Caractéristiques du four combiné micro-ondes

CARACTÉRISTIQUES

|   |                                        |
|---|----------------------------------------|
| 1 | Plaque des caractéristiques du produit |
| 2 | Écran et panneau de commande           |
| 3 | Plateau tournant                       |
| 4 | Éclairage intérieur                    |
| 5 | Grille du four (2)*                    |
| 6 | Trépied-grille de four (2)*            |

\*À ne pas utiliser pour la cuisson au micro-ondes uniquement.



Four combiné micro-ondes (ICBSP030TE/S/TH illustré)

Pour vous lancer

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

Nettoyez minutieusement le four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Utilisez un chiffon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 14.

Panneau de commande

Le panneau de commande électronique possède des touches à effleurement et un écran interactif. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

BLOPAGE DES COMMANDES

La fonction de blocage des commandes empêche le fonctionnement du four par inadvertance.

Pour verrouiller :

- 1 Effleurez , puis effleurez . " LOCK ON " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Pour déverrouiller :

- 1 Effleurez , puis effleurez . " LOCK OFF " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Fonctionnement du four

HORLOGE

Vous devrez la mettre à l'heure avant d'utiliser le four et après une coupure de courant.

Réglage de l'horloge :

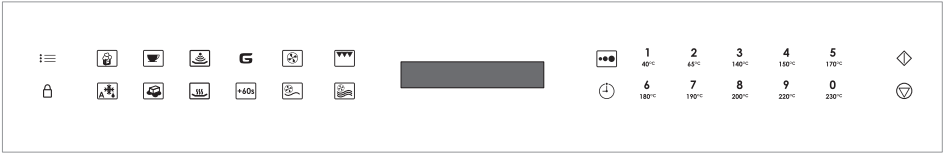
- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche  une fois pour le mode 12 heures et deux fois pour le mode 24 heures.
- 3 Utilisez le clavier pour saisir l'heure, puis effleurez la touche .

MINUTERIE

La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 99 minutes et 99 secondes. Une fois que vous avez réglé une durée, vous pouvez voir le compte à rebours s'afficher sur l'écran du panneau de commande. La sonnerie du four retentit et le mot " END " s'affiche à l'écran une fois que le temps s'est écoulé.

Réglage de la minuterie :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Utilisez le clavier pour saisir la durée.
- 3 Effleurez  pour lancer la minuterie.
- 4 Effleurez  pour annuler.

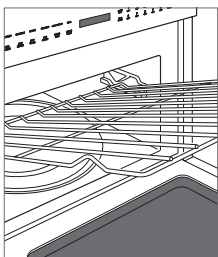


Panneau de commande

## Fonctionnement du four

### GRILLES DU FOUR

Pour insérer une grille du four, soulevez l'avant de la grille et insérez l'arrière de la grille sur les guides de grille. Faites glisser la grille et rabaissez l'avant de la grille pour passer au-dessus des butées de grille. Continuez de faire glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée dans le four. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Grille du four

## Réglages

La fonction des réglages permet à l'utilisateur de choisir ses préférences personnelles. Les préférences doivent être réinitialisées après une coupure de courant.

Effleurez la touche 1 sur le panneau de commande pour avancer ou 6 pour reculer pour sélectionner les préférences.

### SONNERIE

Une sonnerie retentit chaque fois qu'une touche est effleurée et une fois que la durée de cuisson et la minuterie sont écoulées.

Pour mettre en sourdine :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche 6.
- 3 Effleurez la touche . " SOUND OFF " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Pour rétablir la sonnerie :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche 1.
- 3 Effleurez la touche . " SOUND ON " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

### RAPPEL DE L'ÉCOULEMENT DE LA DURÉE DE CUISSON

Une fois la cuisson terminée, la sonnerie du four va retentir toutes les dix secondes pendant la première minute, puis toutes les trois minutes pendant une heure jusqu'à ce que la touche soit effleurée.

Pour éliminer la sonnerie de rappel :

- 1 Effleurez la touche deux fois.
- 2 Effleurez la touche 6.
- 3 Effleurez la touche . " REMIND SIGNAL OFF " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Pour rétablir la sonnerie de rappel :

- 1 Effleurez la touche deux fois.
- 2 Effleurez la touche 1.
- 3 Effleurez la touche . " REMIND SIGNAL ON " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

### UNITÉ DE POIDS

Pour les modes de cuisson pour lesquels il faut saisir le poids, l'unité de mesure par défaut peut être changée (livres/kilogrammes).

Pour changer l'unité de mesure vers les kilogrammes :

- 1 Effleurez la touche trois fois.
- 2 Effleurez la touche 6.
- 3 Effleurez la touche . " KGS SET " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Pour changer l'unité de mesure vers les livres :

- 1 Effleurez la touche trois fois.
- 2 Effleurez la touche 1.
- 3 Effleurez la touche . " LBS SET " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

### RÉGLAGES D'USINE

Pour reconfigurer aux réglages d'usine :

- 1 Effleurez la touche quatre fois.
- 2 Effleurez la touche . " FACTORY SETTINGS RESTORED " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

### MODE DÉMONSTRATION

Le mode démonstration permet de démontrer le fonctionnement du four combiné micro-ondes sans qu'il soit branché à l'électricité.

Pour entrer dans le mode démonstration :

- 1 Effleurez la touche cinq fois.
- 2 Effleurez la touche 1.
- 3 Effleurez la touche . " DEMO ON " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande. " DEMO " reste affiché.

Pour quitter le mode démonstration :

- 1 Effleurez la touche cinq fois.
- 2 Effleurez la touche 6.
- 3 Effleurez la touche . " DEMO OFF " apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Cuisson manuelle

NIVEAU DE PUISSANCE

Le four combiné micro-ondes possède dix niveaux de puissance prédéfinis.

Pour cuire manuellement à la puissance 100 % :

- 1 Utilisez le clavier pour saisir la durée de cuisson désirée.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 La sonnerie du four retentit et le mot " END " s'affiche à l'écran une fois que le temps s'est écoulé.

Pour la cuisson manuelle à un niveau de puissance inférieur à 100 %, effleurez la touche , puis utilisez le clavier pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Reportez-vous au tableau ci-après.

NIVEAU DE PUISSANCE

|                        |                                              |       |
|------------------------|----------------------------------------------|-------|
| NIVEAU DE PUISSANCE    | High (Élevé)                                 | 100 % |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 9 |                                              | 90 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 8 |                                              | 80 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 7 | Medium High (Moyen élevé)                    | 70 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 6 |                                              | 60 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 5 | Medium (Moyen)                               | 50 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 4 |                                              | 40 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 3 | Medium Low/Defrost (Moyen bas/Décongélation) | 30 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 2 |                                              | 20 %  |
| NIVEAU DE PUISSANCE, 1 | Low (Bas)                                    | 10 %  |

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Le four combiné micro-ondes peut être programmé pour quatre séquences automatiques de cuisson (au maximum), en changeant automatiquement les modes, les températures et les niveaux de cuisson (par exemple : démarrer à la puissance 100 %, puis passer à 50 %).

Pour utiliser une cuisson à multiples séquences :

- 1 Effleurez la touche , puis saisissez le niveau de puissance désiré pour la première séquence de cuisson (pour 100 %, effleurez  une deuxième fois), puis utilisez le clavier pour saisir la durée de cuisson désirée.
- 2 Effleurez la touche , puis effleurez 5, puis utilisez le clavier pour saisir la deuxième durée de cuisson.
- 3 Effleurez la touche .

AJOUTER UNE MINUTE

La fonction " Ajouter une minute " permet de cuire pendant une minute à 100 % simplement en effleurant . Effleurez la touche plusieurs fois pour prolonger la durée de cuisson. Chaque fois que vous effleurez la touche, vous rallongez le temps de cuisson d'une minute. Cette fonction ne peut être utilisée avec le mode convection ou cuisson avec un capteur.

CONSERVER AU CHAUD

La fonction " Conserver au chaud " va permettre de garder les aliments au chaud pendant 90 minutes au plus.

Pour utiliser cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Utilisez le clavier pour saisir la durée pendant laquelle les aliments seront gardés au chaud.
- 3 Effleurez la touche .
- 4 Effleurez  pour annuler.

POPCORN

La fonction " Popcorn " présente deux options. Suivez les consignes à l'écran du panneau de commande pour sélectionner l'option désirée. N'utilisez que pour le popcorn conditionné pour les fours micro-ondes.

Pour utiliser cette fonction :

- 1 Effleurez la touche  une fois pour un paquet de taille normale ou deux fois pour un paquet de taille snack.
- 2 Effleurez la touche .

BOISSON

La fonction " Boisson " permet de réchauffer une boisson ou de chauffer de l'eau pour le café ou le thé.

Pour utiliser cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Pour réchauffer une boisson : Effleurez 1, puis effleurez la touche 1 ou 6 pour sélectionner la quantité par incréments de 120 ml, jusqu'à 480 ml.  
  
Pour de l'eau chaude : Effleurez 2, puis effleurez la touche 1 ou 6 pour sélectionner la quantité par incréments de 240 ml, jusqu'à 1,4 l.
- 3 Effleurez la touche .

FONDRE/RAMOLLIR

La fonction " Fondre/ramollir " va permettre de fondre le beurre ou le chocolat et de ramollir le fromage à la crème (de type Philadelphia) ou le beurre.

Pour utiliser cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Pour fondre le beurre : Effleurez 1, puis effleurez la touche 1 une fois pour 28 g ou deux fois pour 113 g.  
  
Pour fondre le chocolat (165 g) : Effleurez 2.  
  
Pour ramollir le fromage à la crème (250 g) : Effleurez 3.  
  
Pour ramollir le beurre (125 g) : Effleurez 4.
- 3 Effleurez la touche .

Cuisson manuelle

CONVECTION MANUELLE

Lors de la cuisson à convection, l'air chaud circule dans le four pour assurer que les aliments seront dorés et croustillants rapidement et régulièrement. Pour afficher la température réglée pendant la cuisson, effleurez la touche .

Pour sélectionner le mode convection manuelle :

- 1 Effleurez la touche  si vous désirez que la température soit différente de la température préréglée, effleurez la touche  à nouveau, puis utilisez le clavier pour saisir la température (par ex. 6 pour 180 °C).
- 2 Effleurez la touche  pour commencer à préchauffer le four.
- 3 Lorsque le préchauffage est terminé, ajoutez le plat, saisissez le temps de cuisson désiré, et effleurez la touche .

GRIL

Le fonction " Gril " utilise les résistances supérieures de la cavité du four pour chauffer directement les aliments par le dessus pour qu'ils dorent. Selon les aliments, il est suggéré d'utiliser un des trépieds-grilles (haut ou bas) sur le plateau tournant pour que la fonction gril produise le résultat désiré.

Pour sélectionner cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Utilisez le clavier pour saisir le temps désiré.
- 3 Effleurez la touche .

PÂTISSERIE ET RÔTISSERIE AU FOUR COMBINÉ  
MICRO-ONDES

Le four combiné micro-ondes possède deux réglages programmés qui facilitent la cuisson en utilisant automatiquement la fonction convection et micro-ondes. Il est conseillé d'utiliser des plats qui passent au micro-ondes et au four. Sauf pour les plats qui ne doivent être qu'à la cuisson par convection, la plupart des aliments peuvent être cuits en utilisant une combinaison de cuisson soit la pâtisserie ou la rôtisserie au four combiné. Reportez-vous au tableau ci-après.

Les températures qui vont de 40 °C à 230 °C peuvent être changées. Le niveau de puissance est par contre immuable.

CUISSON COMBINÉE

| RÉGLAGE                    | TEMPÉRATURE | PUISSANCE |
|----------------------------|-------------|-----------|
| Pâtisserie au four combiné | 150 °C      | 10 %      |
| Rôtisserie au four combiné | 150 °C      | 30 %      |

Pour sélectionner le mode de cuisson combinée :

- 1 Effleurez la touche  ou . Si vous désirez que la température soit différente de la température préréglée, effleurez la touche  ou  à nouveau, puis utilisez le clavier pour saisir la température (par ex. 6 pour 175 °C).
- 2 Effleurez la touche  pour commencer à préchauffer le four.
- 3 Lorsque le préchauffage est terminé, ajoutez le plat, saisissez le temps de cuisson désiré, et effleurez la touche .

Cuisson avec un capteur

GOURMET

La fonction " Gourmet " détecte l'humidité dans les aliments pendant la cuisson et ajuste automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance. Les légumes frais et la volaille possèdent deux options. Suivez les consignes à l'écran du panneau de commande pour sélectionner l'option désirée. Reportez-vous au guide Gourmet de la page suivante.

Pour sélectionner cette fonction :

- 1 Effleurez la touche , puis utilisez le clavier pour sélectionner l'aliment désiré (par ex. 5 pour pommes de terre en robe de chambre).
- 2 Effleurez la touche .

Réchauffage

La fonction " Réchauffage " détecte, à l'aide d'un capteur, l'humidité dans les aliments pendant le réchauffage et ajuste automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance.

Pour sélectionner cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche .

Guide Gourmet

| NUMÉRO | ALIMENT                                                                                                                              | QUANTITÉ                                                            | MÉTHODE             | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Fruits et légumes frais—Mous<br><br>Brocoli, Chou-fleur, Chou,<br>Choux de Bruxelles, Épinards<br>et Courgettes<br>Pommes au four    | 115 g–1,4 kg<br>2–4 moyennes                                        | Micro-ondes         | Laver et placer dans un récipient non métallique allant au micro-ondes. Mettez un couvercle ou un film en plastique dans lequel vous ferez cinq trous. Une fois les aliments cuits, mélangez si possible. Laissez reposer entre 2 et 5 minutes sans retirer le couvercle.                                                                                                                                                                                                               |
| 2      | Légumes frais — Durs<br><br>Carottes (en tranches)<br>Maïs entier<br>Haricots verts<br>Courges (en dés)<br>Courges (coupées en deux) | 115 g–0,9 kg<br>2–4 morceaux<br>115 g–0,9 kg<br>115 g–0,9 kg<br>1–2 | Micro-ondes         | Placer dans un récipient non métallique et au micro-ondes. Ajoutez 30 ml d’eau pour 100 g de légumes. Pour les légumes tendres, mettez un couvercle. Utilisez un film en plastique pour les légumes tendres-croquants. Une fois les légumes cuits, mélangez si possible. Laissez reposer entre 2 et 5 minutes sans retirer le couvercle.                                                                                                                                                |
| 3      | Légumes congelés                                                                                                                     | 115 g–0,9 kg                                                        | Micro-ondes         | Placer dans un récipient non métallique et au micro-ondes. N’ajoutez pas d’eau. Mettez un couvercle ou recouvrez d’un film en plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes, recouvert.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4      | Plat surgelé                                                                                                                         | 225 g–1,4 kg                                                        | Micro-ondes         | Sortez de l’emballage. Retirez le conteneur de l’emballage et suivez le mode d’emploi donné sur le paquet. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 à 3 minutes, sans découvrir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5      | Pommes de terre en robe de chambre                                                                                                   | 1–6 moyennes<br>200–250 g chacune                                   | Micro-ondes         | Percez trois trous dans chaque pomme de terre (de chaque côté) et disposez-les sur le périmètre du plateau tournant. Une fois la cuisson terminée, retirez-les du micro-ondes et enrobez-les de papier aluminium, puis laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.                                                                                                                                                                                                                          |
| 6      | Bacon                                                                                                                                | 2 à 6 tranches                                                      | Micro-ondes         | Placez-le dans un récipient non métallique doublé de papier essuie-tout, adapté aux micro-ondes. Pour les tranches épaisses, il faudra peut-être un peu plus de temps pour qu’elles soient bien cuites.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7      | Hamburgers                                                                                                                           | 2–4 rondelles de viande hachée<br>115 g chacun                      | Gril et micro-ondes | Placez les hamburgers dans un récipient en verre peu profond pouvant aller au four, sur une contremarche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8      | Steaks                                                                                                                               | 2 steaks<br>250 g chacun                                            | Gril et micro-ondes | Placez les steaks dans un récipient en verre peu profond pouvant aller au four, sur une colonne montante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 9      | Viande hachée                                                                                                                        | 115 g–0,9 kg                                                        | Micro-ondes         | Placez la viande hachée dans un récipient non métallique allant au micro-ondes et séparez-la légèrement avant la cuisson. Mettez un film en plastique dans lequel vous ferez cinq trous. Lorsque le micro-ondes s’arrête, mélangez et cassez les boulettes qui seraient encore formées. Recouvrez et effleurez la touche  . Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes, sans découvrir. |

| NUMÉRO | ALIMENT                                                         | QUANTITÉ                          | MÉTHODE                   | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10     | Morceaux de poulet—Avec os<br><br>Aile, Jambe, Cuisse, Poitrine | 2–4 morceaux<br>125 g chacun      | Gril et micro-ondes       | Placez les morceaux de poulet dans un récipient en verre peu profond allant au four allant au four. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes. La température interne doit attendre au moins 75 °C pour le blanc de poulet et 80 °C pour les cuisses.                                                                |
| 11     | Filets de poulet—Désossés                                       | 2–4 morceaux<br>150 g chacun      | Gril et micro-ondes       | Placer les poitrines de poulet dans un récipient en verre peu profond, allant au four, au four surélevé. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes. La température interne doit atteindre au moins 75 °C.                                                                                                            |
| 12     | Poisson                                                         | 115 g–0,9 kg                      | Micro-ondes               | Disposez en cercle autour d’un récipient peu métallique et non micro-ondes peu profond. Mettez un film en plastique dans lequel vous ferez cinq trous. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes, sans le découvrir.                                                                                                 |
| 13     | Riz blanc                                                       | 95-512 g                          | Micro-ondes               | Placez le riz dans un récipient non métallique allant au micro-ondes et ajoutez le double de la quantité d’eau bouillante. Mettez un couvercle ou un film en plastique dans lequel vous ferez cinq trous. Une fois la cuisson terminée, remuez, recouvrez puis laissez reposer jusqu’à ce que tout le liquide ait été absorbé. |
| 14     | Gâteaux                                                         | 1 gâteau<br>Moule de 229 mm       | Convection et micro-ondes | Préparez selon la recette ou les directives données sur le paquet. Une fois le préchauffage terminé, placez-le dans un récipient en verre allant au four de 229 mm sur la partie basse.                                                                                                                                        |
| 15     | Biscuits                                                        | Jusqu’à 9 dans un moule de 305 mm | Convection                | Préparez selon la recette ou les directives données sur le paquet et disposez sur une plaque à pizza de 305 mm de diamètre sur un trépied-grille bas. Les biscuits doivent avoir 51 mm de diamètre pour un résultat optimal.                                                                                                   |

Décongeler

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La fonction " Décongélation automatique " utilise les réglages prédéfinis pour décongeler des aliments sélectionnés. Reportez-vous au guide Décongélation automatique.

Pour sélectionner cette fonction :

- 1 Effleurez la touche , puis utilisez le clavier pour sélectionner l'aliment désiré (par ex. 3 pour volaille désossée).
- 2 Utilisez le clavier pour saisir le poids.
- 3 Effleurez la touche . Au bout d'un moment, le four va s'arrêter pour que vous puissiez examiner l'aliment en train de cuire.
- 4 Ouvrez la porte et retournez l'aliment.
- 5 Répétez jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Guide de décongélation automatique

| NUMÉRO | ALIMENT               | QUANTITÉ     | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------|-----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Viande hachée         | 230 g-1,1 kg | Retirez les morceaux décongelés dès que la sonnerie retentit. Laissez reposer entre 5 et 10 minutes sans les découvrir.                                                                                                                                                         |
| 2      | Steaks et côtelettes  | 230 g-1,4 kg | Dès que la sonnerie retentit, changez-les de place. S'il y a des parties qui sont chaudes ou déjà décongelées, protégez-les avec de petits morceaux de papier aluminium plats. Retirez tout morceau de viande décongelé. Laissez reposer entre 10 et 15 minutes sans découvrir. |
| 3      | Volaille désossée     | 230 g-0,9 kg | Dès que la sonnerie retentit, changez-les de place. S'il y a des parties qui sont chaudes ou déjà décongelées, protégez-les avec de petits morceaux de papier aluminium plats. Retirez tout morceau de viande décongelé. Laissez reposer entre 10 et 15 minutes sans découvrir. |
| 4      | Volaille non désossée | 230 g-1,4 kg | Dès que la sonnerie retentit, changez-les de place. S'il y a des parties qui sont chaudes ou déjà décongelées, protégez-les avec de petits morceaux de papier aluminium plats. Retirez tout morceau de viande décongelé. Laissez reposer entre 10 et 15 minutes sans découvrir. |
| 5      | Rôti                  | 0,9-1,8 kg   | Commencez à décongeler avec le côté gras dirigé vers le bas. Dès que la sonnerie retentit, retournez-le et protégez les zones chaudes avec du papier aluminium. Laissez reposer entre 30 et 60 minutes sans le découvrir.                                                       |

## Consignes d'entretien

## NETTOYAGE

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acier inoxydable                    | Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.                                                   |
| Face avant de la porte              | Pulvérisez le produit nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Panneau de commande                 | Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau.<br><b>REMARQUE IMPORTANTE :</b> Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande. Pour verrouiller le panneau de commande avant de le nettoyer, consultez la section à la page 8. |
| Intérieur                           | Essuyez avec un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits nettoyants durs ou abrasifs ni de tampons à récureur. Lorsqu'il est très sale, utilisez du bicarbonate de soude ou un détergent doux ; rincez bien à l'eau chaude. N'utilisez pas de produit nettoyant chimique pour four.                                                                                                             |
| Grilles de four et trépieds-grilles | Retirez-les pour les nettoyer. Lavez à l'eau avec un détergent doux. Pour les taches récalcitrantes, utilisez un produit nettoyant doux et une éponge à récureur non abrasive. Les grilles et les trépieds-grilles peuvent passer au lave-vaisselle.                                                                                                                                                   |
| Plateau tournant                    | Retirez-le pour le nettoyer. Lavez à l'eau avec un détergent doux. Pour les taches récalcitrantes, utilisez un produit nettoyant doux et une éponge à récureur non abrasive. Le plateau tournant peut passer au lave-vaisselle.                                                                                                                                                                        |
| Cache du guide des ondes            | Situé à l'intérieur du micro-ondes, dans la partie supérieure. Essuyez délicatement avec un chiffon humide doux. Ne retirez pas le cadre du guide des ondes.                                                                                                                                                                                                                                           |

## Dépistage des pannes

## Le four ne fonctionne pas.

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

## Les aliments dans le four ne se réchauffent pas.

- Vérifiez les commandes pour vous assurer que le bon réglage a été choisi.
- Le four est en mode démonstration. Reportez-vous à la page 9 pour annuler.

## Le compte-à-rebours affiché passe très vite.

- Le four est en mode démonstration. Reportez-vous à la page 9 pour annuler.

## L'éclairage intérieur ne marche pas.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

## Les touches à effleurement ne fonctionnent pas.

- Le panneau de commande est verrouillé. Reportez-vous à la page 8 pour débloquent.

## L'affichage clignote.

- Panne de courant. Effleurez la touche  et remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en train de marcher, reprogrammez la cuisson.

## Le four cause une interférence avec la radio ou la télévision.

- Vérifiez que le four soit branché sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position ou le signal de l'antenne.

## SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 8.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être enregistrés à la page 2.

## Garantie international limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

### GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS\*

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

### GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

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

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



Sommario

- 3   Precauzioni di sicurezza
- 8   Caratteristiche del forno Speed Oven
- 8   Funzionamento del forno
- 14  Consigli per la manutenzione
- 14  Risoluzione dei problemi
- 15  Garanzia Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 8 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 e danni di lieve entità al prodotto in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

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

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE A TITOLO DI RIFERIMENTO FUTURO.

- Se gli alimenti riscaldati iniziano a emettere fumo, NON APRIRE LO SPORTELLLO. Spegner e scollegare il forno e attendere fino a che il fumo non è cessato. L'apertura dello sportello in presenza di fumo può provocare un incendio.
- Usare esclusivamente contenitori e utensili idonei per microonde. Non lasciare il forno incustodito quando si utilizzano contenitori per alimenti monouso in plastica, carta o altri materiali combustibili: è possibile che prendano fuoco.
- Pulire la copertura della guida d'onda, l'interno del forno, il piatto rotante e il relativo supporto dopo l'uso, in modo che siano asciutti e non grassi. Il grasso in accumulo potrebbe riscaldarsi eccessivamente, emettendo fumo oppure incendiandosi.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di alimenti, indumenti o il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- Non utilizzare contenitori metallici per il riscaldamento di cibi e bevande.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l'uso ad altitudini superiori a 2000 m.

#### **⚠ AVVERTENZA**

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

- Non pulire l'elettrodomestico con apparecchi per la pulizia a vapore.
- Il forno a microonde è integrato.
- È necessario prestare attenzione affinché il piatto rotante non venga spostato quando vengono rimossi i contenitori dall'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico si surriscalda durante l'utilizzo. Prestare attenzione evitando di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o pagliette metalliche per pulire il vetro dello sportello, poiché la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro infrangersi.

#### **⚠ ATTENZIONE**

**Per evitare qualsiasi rischio causato dal resettaggio accidentale della protezione termica, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato regolarmente dal gestore elettrico.**

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PER EVITARE POSSIBILI LESIONI:

#### **⚠ AVVERTENZA**

non mettere in funzione il forno a microonde se risulta danneggiato o malfunzionante. Controllare quanto segue prima dell'uso:

- a) Lo sportello; accertarsi che la porta si chiuda correttamente e che non sia disallineata o deformata.
- b) Le cerniere e i ganci di sicurezza; controllare per accertarsi che non siano rotti o allentati.
- c) L'interno del forno oppure lo sportello; accertarsi che non siano presenti ammaccature.
- d) Il cavo di alimentazione; accertarsi che non sia danneggiato.

#### **⚠ AVVERTENZA**

Se lo sportello o la tenuta dello sportello sono danneggiati, non utilizzare il forno fino a che non sia stato riparato da un tecnico competente.

- Non modificare, aggiustare o riparare il forno di propria iniziativa.

#### **⚠ AVVERTENZA**

Per gli individui non competenti è pericoloso svolgere attività di manutenzione o riparazioni che coinvolgono la rimozione di una copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.

- Evitare gli accumuli di grasso e di sporco sulla chiusura dello sportello e sulle parti adiacenti. Seguire le istruzioni relative alla manutenzione a pagina 14. Pulire il forno a intervalli regolari e rimuovere i residui di cibo. Se il forno non è mantenuto in condizioni di pulizia, la superficie potrebbe danneggiarsi e compromettere la durata dell'elettrodomestico, comportando anche situazioni di pericolo.
- Non tentare di sostituire personalmente la luce del forno ed evitare che ciò venga eseguito da personale non autorizzato. In caso di guasto della luce del forno contattare il proprio rivenditore o un tecnico dell'assistenza autorizzato.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PER EVITARE POSSIBILI ESPLOSIONI O EBOLLIZIONI IMPROVVISI:

#### ⚠ AVVERTENZA

**I liquidi e gli altri alimenti non vanno riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero tendere a esplodere.**

- Il riscaldamento di bevande nel microonde può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare particolare attenzione nel manipolare il contenitore.
- Non cucinare le uova con i gusci e non riscaldare al microonde le uova sode con il guscio poiché potrebbero esplodere anche dopo che la cottura è terminata. Per cucinare o riscaldare uova che non sono state strapazzate o mescolate, forare i tuorli e gli albumi per evitare che esplodano. Sgusciare ed affettare le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
- Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato ed è necessario controllarne la temperatura prima del consumo, al fine di evitare ustioni.

- Tenere i bambini lontani dallo sportello per evitare che si ustionino.
- Non usare contenitori ermetici. Rimuovere chiusure ermetiche e coperchi prima dell'uso. I contenitori ermetici possono esplodere a causa di un accumulo di pressione anche dopo che il forno è stato spento. Fare attenzione quando si riscaldano liquidi nel microonde. Usare un contenitore con apertura larga per consentire la fuoriuscita delle bolle.
- Forare le bucce o la pelle di alimenti quali patate, salsicce e frutta prima della cottura per evitarne l'esplosione.

#### **Per evitare l'eruzione improvvisa di liquido in ebollizione e possibili scottature:**

- mescolare il liquido prima del riscaldamento.
- si consiglia di inserire una cannula di vetro o un utensile simile nel liquido durante il riscaldamento.
- lasciar riposare il liquido per almeno 20 secondi nel forno al termine del tempo di cottura per prevenire l'ebollizione eruttiva ritardata.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PER EVITARE IL PERICOLO DI INCENDIO:

- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter scollegare tempestivamente l'unità in caso di emergenza. L'alimentazione CA deve essere 220-240 V, 50 Hz, con interruttore automatico di almeno 1,6 kW. In alternativa, fare in modo di poter isolare il forno dall'alimentazione, includendo un interruttore nell'impianto fisso in conformità ai codici elettrici. Si consiglia inoltre di predisporre un circuito separato esclusivamente per questo elettrodomestico. Non conservare o usare il forno in ambienti esterni.
- Non mettere in funzione il forno con lo sportello aperto e non alterare i ganci di sicurezza dello sportello in alcun modo. Non mettere in funzione il forno se ci sono oggetti tra la chiusura della porta e le superfici ermetiche.

**IMPORTANTE:** se non si è certi della modalità di collegamento del forno consultare un elettricista qualificato autorizzato.

- Né il produttore né il distributore sono responsabili di danni al forno o lesioni alla persona causati dalla mancata osservanza della corretta procedura per il collegamento elettrico.

### PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE:

- Se il cavo di alimentazione di questo elettrodomestico è danneggiato va sostituito con un cavo speciale. Il cambio va effettuato da un tecnico dell'assistenza autorizzato.

### PER EVITARE POSSIBILI USTIONI:

- Non far oscillare e non appoggiarsi sullo sportello del forno. Non giocare con il forno. Ai bambini devono essere fornite importanti istruzioni per la sicurezza: usare le presine, rimuovere con attenzione i coperchi dagli alimenti, prestare particolare attenzione alle confezioni (ad esempio ai materiali autoriscaldanti) progettate per rendere gli alimenti croccanti poiché potrebbero risultare particolarmente bollenti.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI

### PER EVITARE UN USO NON CORRETTO DA PARTE DEI BAMBINI:

#### **⚠ AVVERTENZA**

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

#### **⚠ AVVERTENZA**

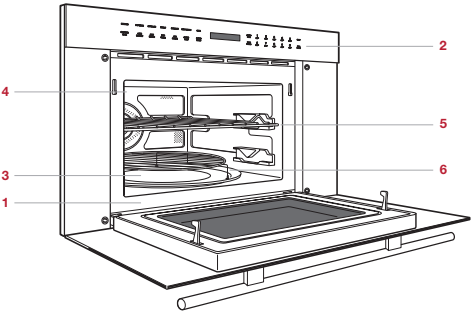
Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e delle competenze necessarie, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate per un utilizzo sicuro dell'elettrodomestico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

- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive dell'esperienza e delle competenze necessarie, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite sull'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambiente domestico e in situazioni simili, come: cucine a uso dello staff presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; uso da parte dei clienti in agriturismi, alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.

Caratteristiche del forno Speed Oven

| CARATTERISTICHE |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| 1               | Targhetta identificativa del prodotto |
| 2               | Pannello di controllo e display       |
| 3               | Piatto rotante                        |
| 4               | Luci interne                          |
| 5               | Griglia del forno (2)*                |
| 6               | Griglia circolare con piedini (2)*    |

\*Non utilizzata per la cottura solo al microonde.



Forno Speed Oven (illustrazione modello ICBSP030TE/S/TH)

Introduzione

Sappiamo quanto sei ansioso di iniziare a cucinare; prima di farlo, però, ti preghiamo di dedicare del tempo alla lettura di queste informazioni per l'uso e la manutenzione del presente apparecchio. Che siate cuochi occasionali o chef professionisti, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del forno Speed Oven Wolf.

Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare con un panno morbido per rimuovere eventuali residui di olio e grasso del processo di produzione. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 14.

Pannello di controllo

Il pannello di controllo è dotato di comandi tattili e di un display visivo interattivo. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

BLOCCA

La funzione di blocco impedisce l'azionamento indesiderato del forno.

Per bloccare:

- 1 Toccare , poi . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "LOCK ON".

Per sbloccare:

- 1 Toccare , poi . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "LOCK OFF".

Funzionamento del forno

OROLOGIO

Prima dell'uso e dopo un'interruzione dell'alimentazione, l'orologio deve essere reimpostato.

Impostazione dell'orologio

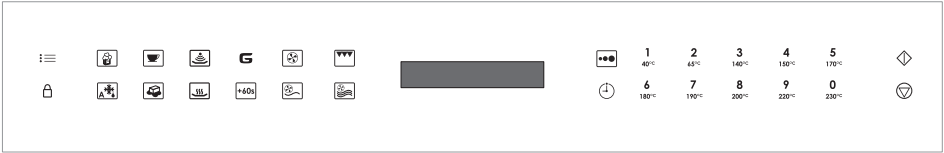
- 1 Toccare .
- 2 Toccare  una volta per il formato 12 ore o due volte per il formato 24 ore.
- 3 Usare i tastierini numerici per inserire l'ora, quindi toccare .

TIMER

Il timer può essere impostato su un massimo di 99 minuti e 99 secondi. Una volta impostato il timer, sul display del pannello di controllo viene visualizzato il conto alla rovescia. Al termine, il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato il messaggio "END".

Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Usare i tastierini numerici per immettere la durata.
- 3 Toccare  per iniziare.
- 4 Toccare  per annullare.

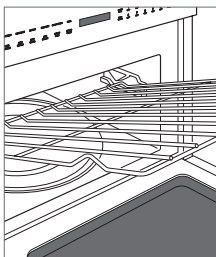


Pannello di controllo

## Funzionamento del forno

### GRIGLIE DEL FORNO

Per inserire una griglia del forno, introdurla dalla parte posteriore nelle guide della griglia tenendo sollevata la parte anteriore. Spingere all'indietro e abbassare la parte posteriore per evitare i blocchi. Continuare a spingere la griglia all'indietro sino a completo inserimento. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.



Griglia del forno

## Impostazioni

Le impostazioni consentono all'utente di selezionare preferenze individuali. Dopo un blackout, le preferenze devono essere reimpostate.

Toccare 1 sul pannello di controllo per attivare un'impostazione o 6 per disattivarla e selezionare le preferenze.

### SEGNALE ACUSTICO

Per ogni tocco e al completamento del tempo di cottura e del timer il forno emetterà un segnale acustico.

Per eliminare il segnale:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare 6.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "SOUND OFF".

Per ripristinare il segnale:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare 1.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "SOUND ON".

### PROMEMORIA COMPLETAMENTO TEMPO DI COTTURA

Al completamento, il forno emetterà un segnale acustico ogni dieci secondi per il primo minuto; poi ogni tre minuti (per un'ora) finché non si tocca .

Per eliminare il promemoria:

- 1 Toccare due volte .
- 2 Toccare 6.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "REMIND SIGNAL OFF".

Per ripristinare il promemoria:

- 1 Toccare due volte .
- 2 Toccare 1.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "REMIND SIGNAL ON".

### UNITÀ DI PESO

Per le modalità di cottura in cui è richiesto il peso, è possibile cambiare l'unità preimpostata da libbre a chilogrammi.

Per cambiare l'unità di misura in chilogrammi:

- 1 Toccare tre volte .
- 2 Toccare 6.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "KGS SET".

Per cambiare l'unità di misura in Libbre:

- 1 Toccare tre volte .
- 2 Toccare 1.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "LBS SET".

### IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica:

- 1 Toccare quattro volte .
- 2 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "FACTORY SETTINGS RESTORED".

### MODALITÀ DI DIMOSTRAZIONE

La modalità di dimostrazione consente di ottenere una dimostrazione del funzionamento del forno Speed Oven senza che sia collegato all'alimentazione.

Per attivare la modalità di dimostrazione:

- 1 Toccare cinque volte .
- 2 Toccare 1.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "DEMO ON". L'indicazione "DEMO" resta visualizzata sul display.

Per disattivare la modalità di dimostrazione:

- 1 Toccare cinque volte .
- 2 Toccare 6.
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzata l'indicazione "DEMO OFF".

Cottura manuale

LIVELLO POTENZA

Il forno Speed Oven prevede dieci livelli di potenza predefiniti.

Per la cottura manuale a una potenza del 100%:

- 1 Usare i tastierini numerici per immettere il tempo di cottura desiderato.
- 2 Toccare .
- 3 Al termine, il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzata l'indicazione "END".

Per la cottura manuale a una potenza inferiore al 100%, toccare , quindi usare i tastierini numerici per selezionare il livello di potenza desiderato. Consultare la tabella riportata di seguito.

| LIVELLO POTENZA    |                               |      |
|--------------------|-------------------------------|------|
| LIVELLO POTENZA    | Alta                          | 100% |
| LIVELLO POTENZA, 9 |                               | 90%  |
| LIVELLO POTENZA, 8 |                               | 80%  |
| LIVELLO POTENZA, 7 | Medio alta                    | 70%  |
| LIVELLO POTENZA, 6 |                               | 60%  |
| LIVELLO POTENZA, 5 | Media                         | 50%  |
| LIVELLO POTENZA, 4 |                               | 40%  |
| LIVELLO POTENZA, 3 | Medio basso/<br>Scongelamento | 30%  |
| LIVELLO POTENZA, 2 |                               | 20%  |
| LIVELLO POTENZA, 1 | Basso                         | 10%  |

COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA

Il forno Speed Oven può essere programmato per un massimo di quattro sequenze di cottura automatiche, in modo che passi automaticamente da una modalità all'altra, da una temperatura all'altra e da un livello di potenza all'altro (ad esempio, inizia con una cottura con potenza al 100% e poi passa al 50%).

Per utilizzare la cottura a sequenza multipla:

- 1 Toccare  e immettere il livello di potenza desiderato per la prima sequenza di cottura (per il 100%, toccare  una seconda volta) poi usare i tastierini numerici per immettere il tempo di cottura desiderato.
- 2 Toccare , quindi 5; poi usare i tastierini numerici per immettere un secondo tempo di cottura.
- 3 Toccare .

AGGIUNGI MINUTO

La funzione di aggiunta di un minuto consente di cuocere per un minuto al 100% toccando . Toccare diverse volte per aumentare il tempo di cottura. Ad ogni tocco il tempo di cottura aumenta di un minuto. Questa funzione non può essere usata con la modalità di cottura a convezione o a sensori.

MANTIENI CALDO

Questa funzionalità consente di tenere caldi gli alimenti fino a un massimo di 90 minuti.

Per usare la modalità Mantiene caldo:

- 1 Toccare .
- 2 Usare i tastierini numerici per immettere il tempo di mantenimento del calore desiderato.
- 3 Toccare .
- 4 Toccare  per annullare.

POPCORN

La funzione Popcorn presenta due opzioni. Seguire le indicazioni sul display del pannello di controllo per selezionare l'opzione desiderata. Usare esclusivamente pacchetti di popcorn apposti per il microonde.

Per usare la funzione Popcorn:

- 1 Toccare  una volta per confezioni di dimensioni standard o due volte per monoporzioni.
- 2 Toccare .

BEVANDA

Questa funzione consente di riscaldare una bevanda o preparare l'acqua calda per caffè o tè.

Per usare la funzione Bevanda:

- 1 Toccare .
- 2 Per riscaldare una bevanda: Toccare 1, quindi 1 o 6 per selezionare la quantità desiderata in incrementi di 120 ml, fino a un massimo di 480 ml.  
Per scaldare l'acqua: Toccare 2, quindi 1 o 6 per selezionare la quantità desiderata in incrementi di 240 ml, fino a un massimo di 1,4 l.
- 3 Toccare .

SCIOLGI/AMMORBIDISCI

Questa funzione consente di sciogliere burro o cioccolato e di ammorbidire formaggi spalmabili o burro.

Per usare la funzione Sciogli/Ammorbidisci:

- 1 Toccare .
- 2 Per sciogliere il burro: Toccare 1, quindi 1 una volta per 28 g o due volte per 113 g.  
Per sciogliere la cioccolata (165 g) Toccare 2.  
Per ammorbidire il formaggio spalmabile (250 g): Toccare 3.  
Per ammorbidire il burro (125 g): Toccare 4.
- 3 Toccare .

Cottura manuale

CONVEZIONE MANUALE

Durante la cottura a convezione, l'aria calda circola in tutto il forno per ottenere cibo croccante e dorato in modo rapido e uniforme. Per visualizzare la temperatura impostata durante la cottura, toccare .

Per selezionare la convezione manuale:

- 1 Toccare  se si desidera impostare una temperatura diversa da quella preimpostata, toccare  di nuovo, quindi utilizzare i tastierini numerici per immettere la temperatura (ad esempio, 6 per 180°C).
- 2 Toccare  per avviare il preriscaldamento.
- 3 Al termine del preriscaldamento, inserire il cibo, immettere il tempo di cottura desiderata e toccare .

GRILL

La funzione Grill utilizza gli elementi superiori all'interno del forno per erogare calore diretto sulla parte superiore dei cibi per rosolarli. A seconda del cibo, utilizzare la griglia con i piedini alti o bassi sul piatto rotante per ottenere il risultato migliore con la funzione Grill.

Per selezionare la funzione Grill:

- 1 Toccare .
- 2 Usare i tastierini numerici per immettere il tempo desiderato.
- 3 Toccare .

COTTURA E ARROSTITURA A MICROONDE

Il forno Speed Oven presenta due impostazioni predefinite che permettono di cuocere con facilità con il calore per convezione e a microonde automaticamente. È possibile utilizzare teglie da forno o per microonde. Fatta eccezione per i cibi che richiedono preferibilmente una cottura per convezione, la cottura combinata è adatta alla maggior parte degli alimenti. In questo caso usare la funzione di cottura o arrostitura a microonde. Consultare la tabella riportata di seguito.

Le temperature, che vanno da 40°C a 230°C, possono essere modificate, al contrario del livello di potenza.

COTTURA COMBINATA

| IMPOSTAZIONI            | TEMPERATURA | ACCENSIONE |
|-------------------------|-------------|------------|
| Cottura a microonde     | 150°C       | 10%        |
| Arrostitura a microonde | 150°C       | 30%        |

Per selezionare la funzione di cottura combinata:

- 1 Toccare  o . Se si desidera impostare una temperatura diversa da quella preimpostata, toccare  o  di nuovo, quindi utilizzare i tastierini numerici per immettere la temperatura (ad esempio, 6 per 175°C).
- 2 Toccare  per avviare il preriscaldamento.
- 3 Al termine del preriscaldamento, inserire il cibo, immettere il tempo di cottura desiderata e toccare .

Sensor Cooking

GOURMET

La funzione Gourmet individua l'umidità del cibo mentre lo riscalda e regola automaticamente tempo di cottura e livello di potenza. Esistono due opzioni per gli ortaggi freschi e il pollame. Seguire le indicazioni sul display del pannello di controllo per selezionare l'opzione desiderata. Consultare la Guida Gourmet nella pagina seguente.

Per selezionare Gourmet:

- 1 Toccare , quindi usare i tastierini numerici per selezionare l'alimento desiderato (ad esempio, 5 per patate al cartoccio).
- 2 Toccare .

RISCALDAMENTO

La funzione Riscaldamento utilizza un sensore per individuare l'umidità del cibo mentre lo riscalda e regola automaticamente tempo di cottura e livello di potenza.

Per selezionare la funzione Riscaldamento:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare .

Guida Gourmet

| NUMERO | ALIMENTO                                                                                                                               | QUANTITÀ                                                         | METODO            | ISTRUZIONI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Frutta fresca e ortaggi - morbidi</b><br><br>Broccoli, cavolfiore, cavolo, cavoletti di Bruxelles, spinaci e zucchine<br>Mele cotte | 115 g-1,4 kg<br>2-4 medio                                        | Microonde         | Lavare e riporre in un contenitore non metallico sicuro per microonde. Coprire con un coperchio o con pellicola (bucherellare con la forchetta cinque volte). Dopo la cottura, mescolare se possibile. Lasciare riposare per 2-5 minuti, coperti.                                                                                                                                                                                                                   |
| 2      | <b>Ortaggi freschi - duri</b><br><br>Carote (a pezzi)<br>Pannocchie di mais<br>Fagiolini<br>Zucca (a pezzi)<br>Zucca (metà)            | 115 g-0,9 kg<br>2-4 pezzi<br>115 g-0,9 kg<br>115 g-0,9 kg<br>1-2 | Microonde         | Collocare in un contenitore non metallico e sicuro per microonde. Aggiungere 30 ml di acqua per 100 g di ortaggi. Coprire con un coperchio per ottenere ortaggi morbidi. Usare la pellicola per ottenere ortaggi morbidi e croccanti. Dopo la cottura, mescolare se possibile. Lasciare riposare per 2-5 minuti, coperti.                                                                                                                                           |
| 3      | <b>Ortaggi surgelati</b>                                                                                                               | 115 g– 0,9 kg                                                    | Microonde         | Collocare in un contenitore non metallico e sicuro per microonde. Non aggiungere acqua. Coprire con un coperchio o con pellicola. Dopo la cottura mescolare e lasciar riposare per circa 3 minuti, coperti.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4      | <b>Piatti surgelati</b>                                                                                                                | 225 g–1,4 kg                                                     | Microonde         | Rimuovere il contenuto dalla confezione. Rimuovere l'involucro esterno e seguire le indicazioni riportate sulla confezione. Dopo la cottura lasciar riposare per 1-3 minuti, coperto.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 5      | <b>Patate al cartoccio</b>                                                                                                             | 1–6 medio<br>200–250 g ognuno                                    | Microonde         | Bucherellare con la forchetta ogni patata tre volte per lato e posizionarle direttamente lungo il perimetro del piatto rotante. Terminata la cottura, lasciarle nel forno, avvolgerle nell'alluminio e lasciarle riposare per 5-10 minuti.                                                                                                                                                                                                                          |
| 6      | <b>Bacon</b>                                                                                                                           | 2-6 fette                                                        | Microonde         | Mettilo in un contenitore non metallico, resistente ai microonde e rivestito di carta assorbente. Fette più spesse potrebbe richiedere un tempo maggiore per raggiungere la cottura desiderata.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7      | <b>Hamburger</b>                                                                                                                       | 2–4<br>115 g ognuno                                              | Broil e microonde | Mettere gli hamburger in un recipiente di vetro poco resistente al forno su un riser.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8      | <b>Bistecche</b>                                                                                                                       | 2<br>250 g ognuna                                                | Broil e microonde | Mettere le bistecche in un recipiente di vetro poco resistente al forno su un riser.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 9      | <b>Carne macinata</b>                                                                                                                  | 115 g– 0,9 kg                                                    | Microonde         | Mettere la carne macinata in un contenitore non metallico, sicuro per microonde e separare leggermente la carne prima della cottura. Coprire con pellicola (bucherellare con la forchetta cinque volte). Quando il forno si arresta, girare e mescolare la carne per rompere le parti più grosse. Coprire e toccare  . Dopo la cottura lasciar riposare per 2-3 minuti, coperto. |

| NUMERO | ALIMENTO                                                   | QUANTITÀ                               | METODO                 | ISTRUZIONI                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10     | <b>Pezzi di pollo - con osso</b><br><br>Ali, coscia, petto | 2–4 pezzi<br>125 g ognuno              | Broil e microonde      | Posizionare i pezzi di pollo in un contenitore per microonde su una griglia alta. Dopo la cottura lasciar riposare per 5 minuti. La temperatura interna deve essere di almeno 75°C per la carne bianca e 80°C per la carne rossa.                                                               |
| 11     | <b>Petto di pollo - senza osso</b>                         | 2–4 pezzi<br>150 g ognuno              | Broil e microonde      | Posizionare i petti di pollo in un contenitore per microonde su una griglia alta. Dopo la cottura lasciar riposare per 5 minuti. La temperatura interna deve essere di almeno 75°C.                                                                                                             |
| 12     | <b>Pesce</b>                                               | 115 g– 0,9 kg                          | Microonde              | Posizionare a cerchio in un contenitore per microonde. Coprire con pellicola (bucherellare con la forchetta cinque volte). Dopo la cottura lasciar riposare per 5 minuti, coperto.                                                                                                              |
| 13     | <b>Riso bianco</b>                                         | 95-512 g                               | Microonde              | Collocare il riso in un contenitore per microonde e aggiungere una quantità doppia di acqua bollente. Coprire con un coperchio o con pellicola (bucherellare con la forchetta cinque volte). Dopo la cottura mescolare, coprire e lasciar riposare finché tutto il liquido non venga assorbito. |
| 14     | <b>Torte</b>                                               | 1 torta<br>stampo da<br>229 mm         | Convezione e microonde | Preparare la torta seguendo la ricetta o le indicazioni riportate sulla confezione. Una volta preriscaldato il forno, posizionare lo stampo da 229 mm sulla griglia bassa.                                                                                                                      |
| 15     | <b>Biscotti</b>                                            | Fino a 9 su uno<br>stampo da<br>305 mm | Convezione             | Preparare l'impasto seguendo la ricetta o le indicazioni riportate sulla confezione e, una volta preriscaldato il forno, posizionare in uno stampo per pizza da 305 mm sulla griglia bassa. Per risultati ottimali, i biscotti devono misurare circa 51 mm.                                     |

Scongelamento

SCONGELAMENTO AUTO

La funzione di scongelamento automatico utilizza le impostazioni predefinite per scongelare alcuni tipi di cibi. Consultare la Guida allo scongelamento automatico.

Per selezionare la funzione di scongelamento automatico:

- 1 Toccare , quindi usare i tastierini numerici per selezionare l'alimento desiderato (ad esempio, 3 per pollame senza osso).
- 2 Usare i tastierini numerici per immettere il peso.
- 3 Toccare . Dopo un certo periodo di tempo il forno si ferma per consentire di controllare il cibo.
- 4 Aprire lo sportello e girare il cibo.
- 5 Ripetere fino al completamento dello scongelamento.

Guida allo scongelamento automatico

| NUMERO | ALIMENTO              | QUANTITÀ     | ISTRUZIONI                                                                                                                                                                                                        |
|--------|-----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Carne macinata        | 230 g-1,1 kg | Rimuovere i pezzi scongelati dopo ogni segnale acustico. Lasciare riposare per 5-10 minuti, coperti.                                                                                                              |
| 2      | Bistecche, spezzatini | 230 g-1,4 kg | Muovere la carne dopo ogni segnale acustico. Proteggere le parti già scongelate o calde con pezzi piccoli e piatti di carta stagnola. Rimuovere la carne scongelata. Lasciare riposare per 10-15 minuti, coperti. |
| 3      | Pollame disossato     | 230 g-0,9 kg | Muovere la carne dopo ogni segnale acustico. Proteggere le parti già scongelate o calde con pezzi piccoli e piatti di carta stagnola. Rimuovere la carne scongelata. Lasciare riposare per 10-15 minuti, coperti. |
| 4      | Pollame intero        | 230 g-1,4 kg | Muovere la carne dopo ogni segnale acustico. Proteggere le parti già scongelate o calde con pezzi piccoli e piatti di carta stagnola. Rimuovere la carne scongelata. Lasciare riposare per 10-15 minuti, coperti. |
| 5      | Arrosto               | 0,9-1,8 kg   | Cominciare lo scongelamento con il lato grasso verso il basso. Dopo ogni segnale acustico, girare e ricoprire le parti calde con carta stagnola. Lasciare riposare per 30-60 minuti, coperti.                     |

Consigli per la manutenzione

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PULIZIA                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Acciaio inossidabile      | Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra umido e poi con un apposito panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.                      |
| Fronte dello sportello    | Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pannello di controllo     | Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Prima di pulire il pannello, spruzzare il detergente su un panno.<br><br><b>NOTA IMPORTANTE:</b> Non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.<br>Per bloccare il pannello di controllo prima della pulizia, consultare pagina 8. |
| Parte interna             | Pulire con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi né spugne abrasive. Se il forno è molto sporco, usare bicarbonato di sodio o un detersivo delicato; risciacquare abbondantemente con acqua calda. Non usare detergenti chimici per forni.                                                              |
| Griglie del forno e guide | Rimuoverlo dal forno per la pulizia. Lavare con acqua e detersivo delicato. Per le macchie più ostinate, usare un detergente delicato e una spugna non abrasiva. Le griglie possono essere lavate in lavastoviglie.                                                                                                                           |
| Piatto rotante            | Rimuoverlo dal forno per la pulizia. Lavare con acqua e detersivo delicato. Per le macchie più ostinate, usare un detergente delicato e una spugna non abrasiva. Il piatto rotante può essere lavato in lavastoviglie.                                                                                                                        |
| Copertura guida d'onda    | Si trova nella parte superiore interna del microonde. Pulire delicatamente con un panno morbido inumidito. Non rimuovere la copertura della guida d'onda.                                                                                                                                                                                     |

Risoluzione dei problemi

Il forno non funziona.

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

Gli alimenti nel forno non si scaldano.

- Verificare che le impostazioni dei comandi siano corrette.
- Il forno è in modalità di dimostrazione. Fare riferimento a pagina 9 per annullare questa modalità.

Il conto alla rovescia sul display è molto rapido.

- Il forno è in modalità di dimostrazione. Fare riferimento a pagina 9 per annullare questa modalità.

La luce interna non funziona.

- Contattare un centro di assistenza certificato Wolf.

I comandi tattili non funzionano.

- Il blocco del pannello di controllo è attivato. Fare riferimento a pagina 8 per sbloccarlo.

Il display lampeggia.

- Interruzione dell'alimentazione. Toccare  e impostare nuovamente l'orologio. Se il forno era in uso, reimpostare la funzione di cottura.

Interferenza radio o TV causata dal forno.

- Verificare che il forno si trovi su un diverso circuito elettrico, spostare la radio o la TV il più lontano possibile dal forno o verificare la posizione e il segnale dell'antenna.

ASSISTENZA

- Rivolgersi a un centro autorizzato Wolf permette di prevenire il deterioramento dell'apparecchio.
- 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 8 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere rintracciabile a pagina 2.

## Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

### GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI\*

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

### GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

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

Per 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.



Inhaltsverzeichnis

3 Sicherheitshinweise

8 Hochgeschwindigkeits-Ofen – Leistungsmerkmale

8 Bedienung des Ofens

14 Pflegeempfehlungen

14 Fehlersuche

15 Wolf-Garantie

Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 8 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

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

SERVICEINFORMATIONEN

|                                   |
|-----------------------------------|
| Modellnummer                      |
| Seriennummer                      |
| Datum der Installation            |
| Name des zertifizierten Service   |
| Nummer des zertifizierten Service |
| Vertragshändler                   |
| Händlernummer                     |

Wichtiger Hinweis

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

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

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

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

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE NACHSCHLAGEZWECKE AUFBEWAHREN.

- Wenn es zur Rauchbildung beim Erwärmen der Speisen kommt, **AUF KEINEN FALL DIE TÜR ÖFFNEN**. Den Ofen ausschalten, den Netzstecker herausziehen und warten, bis die Rauchentwicklung aufhört. Das Öffnen der Tür kann Feuer verursachen.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete(s) Geschirr/ Behälter. Wegen der Brenngefahr den Ofen auf keinen Fall unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Wegwerf-Plastikgeschirr oder Lebensmittelbehälter aus Papier oder anderem brennbaren Material verwenden.
- Die Wellenleiterabdeckung, den Innenraum, den Drehteller und Drehtellerträger nach jeder Verwendung reinigen. Diese müssen trocken und fettfrei sein. Fettablagerungen können sich überhitzen, zu rauchen anfangen oder Feuer fangen.
- Der Mikrowellenofen ist zum Aufwärmen von Speisen und Getränken gedacht. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufwärmen von Wärmepads, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahren führen.
- Beim Aufwärmen von Lebensmitteln oder Getränken keine Metallbehälter benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung in Höhenlagen über 2000 m gedacht.

### ⚠️ WARNUNG

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

- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Der Mikrowellenofen ist als Einbaugerät vorgesehen.
- Wenn Behälter aus dem Gerät herausgenommen werden, muss darauf geachtet werden, den Drehteller nicht zu verschieben.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Ofen nicht zu berühren.
- Keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastür des Ofens zu reinigen. Die Oberfläche kann zerkratzt werden, was möglicherweise zum Zerschmettern des Glases führen kann.

### ⚠️ VORSICHT

Um eine auf ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Über-temperatursicherung zurückzuführende Gefahr zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. einen Timer, gesteuert werden bzw. nicht an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Stromversorgungssystem regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### UM MÖGLICHE VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN:

#### ⚠️ WARNUNG

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen oder Fehlfunktionen vorliegen. Prüfen Sie Folgendes, bevor Sie das Gerät verwenden:

- a) Die Tür: Stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß schließt, nicht falsch ausgerichtet oder verzogen ist.
- b) Die Scharniere und die Türsicherheitsverriegelungen: Diese dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Den Innenraum oder die Tür: Diese dürfen nicht verbeult sein.
- d) Netzkabel und Stecker: Diese dürfen nicht beschädigt sein.

#### ⚠️ WARNUNG

Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst dann wieder verwendet werden, wenn er von einer kompetenten Person repariert wurde.

- Den Ofen auf keinen Fall selbst einstellen, reparieren oder abändern.

#### ⚠️ WARNUNG

Reparatur- oder Wartungsarbeiten an Ihrem Ofen nur von qualifizierten Technikern vornehmen lassen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Auf keinen Fall das äußere Gehäuse öffnen oder entfernen, das vor der Mikrowellenbestrahlung schützt.

- Sicherstellen, dass sich keine Ansammlungen von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung oder den abdichtenden Oberflächen befinden. Die Empfehlungen zur Pflege auf Seite 14 befolgen. Den Ofen regelmäßig reinigen und Speisereste entfernen. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät stets in sauberem Zustand befindet. Unsaubere Flächen können die Lebensdauer des Geräts mindern und möglicherweise zu gesundheitsgefährdenden Situationen führen.
- Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln und dies nur von autorisierten Wartungstechnikern vornehmen lassen. Wenn die Garraumlampe nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder autorisiertes Wartungspersonal.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### UM EXPLOSIONEN ODER PLÖTZLICHES KOCHEN ZU VERMEIDEN:

#### ⚠️ WARNUNG

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen aufgrund der Explosionsgefahr nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden.

- Getränke, die im Mikrowellenofen erhitzt werden, können verspätet kochen. Deshalb ist der Behälter mit besonderer Vorsicht zu handhaben.
- Eier in der Schale nicht im Mikrowellenofen kochen. Auch hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenofen erhitzt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Kochzeit bereits abgelaufen ist. Um Eier im Ofen zu kochen oder zu erhitzen, die nicht zusammengerührt oder gemischt sind, in das Eigelb und das Eiweiß einstecken, damit die Eier nicht explodieren. Hart gekochte Eier müssen vor dem Erhitzen im Ofen geschält und in Scheiben geschnitten werden.
- Der Inhalt von Babytrinkflaschen und Gläschen mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und vor dem Füttern muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu verhindern.

- Kinder von der Tür fernhalten, damit sie sich nicht verbrennen.
- Auf keinen Fall versiegelte Behälter verwenden. Versiegelungen und Deckel vor der Verwendung entfernen. Versiegelte Behälter können explodieren, weil sich Druck aufbaut, selbst wenn der Ofen bereits ausgeschaltet ist. Vorsichtig mit Flüssigkeiten umgehen. Einen Weithalsbehälter verwenden, damit Blasen austreten können.
- Die Schale von Lebensmitteln wie Kartoffeln, Würsten und Früchten muss vor dem Kochen im Ofen eingestochen werden, um ein Explodieren zu vermeiden.

### Um plötzliches Kochen und mögliche Verbrühungen bei Flüssigkeiten zu verhindern:

- Die Flüssigkeit vor dem Erhitzen/Aufwärmen umrühren.
- Es wird empfohlen, einen Glasstab oder Ähnliches in die Flüssigkeit einzutauchen, wenn sie erhitzt wird.
- Die Flüssigkeit mindestens 20 Sekunden nach Ablauf der Kochzeit im Ofen stehen lassen, um ein verzögertes plötzliches Kochen zu vermeiden.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### UM BRANDGEFAHR ZU VERMEIDEN:

- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit im Notfall schnell der Stecker herausgezogen werden kann. Die Wechselstromversorgung muss 220–240 V, 50 Hz, betragen und mit einem Schutzschalter von mind. 1,6 kW ausgestattet sein. Es sollte möglich sein, das Gerät von der Netzversorgung zu trennen, indem Sie einen Schalter gemäß den Elektrovorschriften in die feste Verkabelung einbauen. Es wird empfohlen, einen separaten Stromkreis zur Verfügung zu stellen, der nur für dieses Gerät benutzt wird. Den Ofen nicht im Freien lagern oder verwenden.
- Den Ofen nicht bei offener Tür betreiben oder die Türsicherheitsverriegelungen in irgendeiner Weise ändern. Den Ofen nicht betreiben, wenn sich ein Gegenstand zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befindet.

**WICHTIG:** Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie Ihren Ofen anschließen sollen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten und qualifizierten Elektriker.

- Weder der Hersteller noch der Händler können für Schäden am Ofen oder Verletzungen haftbar gemacht werden, die auf falsche elektrische Anschlüsse zurückzuführen sind.

### UM EINEN EINEN STROMSCHLAG ZU VERMEIDEN:

- Sollte das Netzkabel dieses Geräts beschädigt sein, muss es durch ein Spezialnetzkabel ersetzt werden. Der Austausch muss von einem autorisierten Wartungstechniker vorgenommen werden.

### UM MÖGLICHE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN:

- Nicht an der Tür anlehnen oder sich an der Ofentür festhalten. Der Ofen darf nicht als Spielzeug verwendet werden. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: die Verwendung von Topflappen; das vorsichtige Abnehmen der Abdeckung vom Gargut; Vorsicht bei besonderen Verpackungen (z. B. selbst erhitzende Materialien), die das Gargut knusprig machen, da sie extrem heiß werden können.

## WICHTIGE ANWEISUNGEN

### UM MISSBRAUCH DURCH KINDER ZU VERHINDERN:

#### **⚠️ WARNUNG**

Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

#### **⚠️ WARNUNG**

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

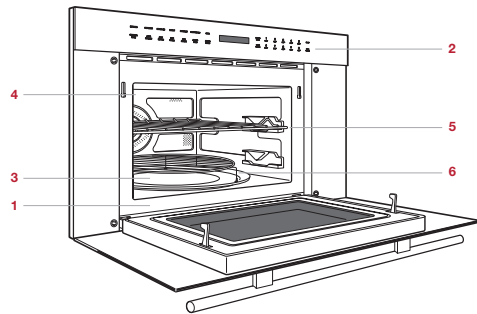
- Dieses Gerät wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung in Haushalts- und ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Personalküchen in Geschäften; Büros und andere Arbeitsumgebungen; Bauernhäusern; von Gästen in Hotels, Motels und sonstigen Wohnumgebungen oder Pensionen.

## Hochgeschwindigkeits-Ofen – Leistungsmerkmale

### LEISTUNGSMERKMALE

|   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Produkttypenschild     |
| 2 | Bedienfeld und Display |
| 3 | Drehteller             |
| 4 | Innenbeleuchtung       |
| 5 | Ofenrost (2)*          |
| 6 | Rostständer (2)*       |

\*Nicht für reines Mikrowellengaren verwendet.



Hochgeschwindigkeits-Ofen (ICBSPO30TE/S/TH abgebildet)

## Erste Schritte

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

Den Ofen mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen. Mit einem weichen Tuch feucht abwischen und trocknen, um Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess zu entfernen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 14.

## BEDIENUNG DES BACKOFENS

### Bedienfeld

Auf dem elektronischen Bedienfeld befinden sich Berührungsbedienelemente und eine interaktive visuelle Anzeige. Siehe Abbildung unten.

### SPERREN DER BEDIENELEMENTE

Mit der Sperrfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Ofens verhindert werden.

#### Sperren:

- 1 Zuerst berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "LOCK ON" (Sperre ein) angezeigt.

#### Entsperren:

- 1 Zuerst berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "LOCK OFF" (Sperre aus) angezeigt.

### Bedienung des Ofens

#### UHR

Vor der Verwendung und nach einem Stromausfall muss die Uhr eingestellt werden.

#### Einstellen der Uhr:

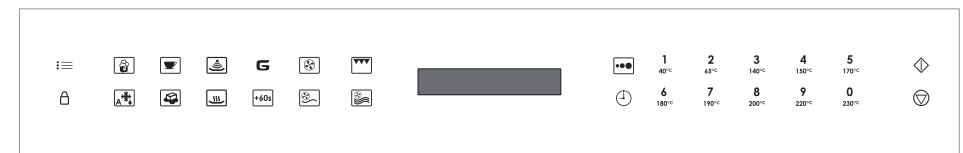
- 1 berühren.
- 2 einmal für den 12-Stundenmodus bzw. zweimal für den 24-Stundenmodus berühren.
- 3 Mit den Zifferntasten die Uhrzeit einstellen, dann berühren.

#### TIMER

Der Timer kann maximal auf 99 Minuten und 99 Sekunden eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit wird der Countdown auf dem Display des Bedienfeldes eingeblendet. Am Ofen ertönt ein Glockenton, und nach Beendigung erscheint die Meldung END (Ende) auf dem Display.

#### Timer einstellen:

- 1 berühren.
- 2 Zur Eingabe des Timer-Wertes die Zifferntasten verwenden.
- 3 berühren, um den Timer zu starten.
- 4 berühren, um den Vorgang abubrechen.

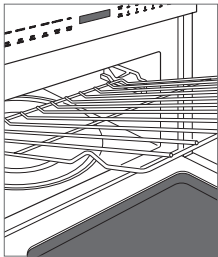


Bedienfeld

## Bedienung des Ofens

### OFENROSTE

Zum Einführen eines Ofenrostes die Vorderseite des Rostes anheben und die Rückseite des Rostes in die Rostschienen schieben. Den Rost ganz nach hinten schieben und die Vorderseite des Rostes absenken, damit er die Rostanschläge passieren kann. Den Rost weiter nach hinten schieben, bis er sich vollständig im Ofen befindet. Siehe Abbildung unten.



Ofenrost

## Einstellungen

Mit der Einstellungsfunktion kann der Benutzer individuelle Vorgaben auswählen. Die individuellen Einstellungen müssen nach einem Stromausfall zurückgesetzt werden.

Auf dem Bedienfeld 1 berühren, um nach oben zu schalten, bzw. 6 berühren, um nach unten zu schalten und die Einstellungen zu wählen.

### SIGNALTON

Ein Signalton ertönt bei jeder Berührung und nach Ablauf der Garzeit und des Timers.

#### Signalton ausschalten:

- 1 berühren.
- 2 6 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "SOUND OFF" (Signalton aus) angezeigt.

#### Signalton wieder einschalten:

- 1 berühren.
- 2 1 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "SOUND ON" (Signalton ein) angezeigt.

### ERINNERUNG AN DEN ABLAUF DER GARZEIT

Nach Ablauf der Zeit ertönt in der ersten Minute der Glockenton alle zehn Sekunden, dann alle drei Minuten (eine Stunde lang), bis berührt wird.

#### Erinnerung ausschalten:

- 1 zweimal berühren.
- 2 6 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "REMIND SIGNAL OFF" (Erinnerungssignal aus) angezeigt.

#### Erinnerung wieder einschalten:

- 1 zweimal berühren.
- 2 1 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "REMIND SIGNAL ON" (Erinnerungssignal ein) angezeigt.

### GEWICHTSEINHEIT

Für Kochmodi, bei denen das Gewicht erforderlich ist, kann die Standardmaßeinheit vom angloamerikanischen Pfund (lbs) auf Kilogramm (kg) geändert werden.

#### Maßeinheit auf Kilogramm ändern:

- 1 dreimal berühren.
- 2 6 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "KGS SET" (kg eingestellt) angezeigt.

#### Maßeinheit auf angloamerikanisches Pfund (lbs) ändern:

- 1 dreimal berühren.
- 2 1 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "LBS SET" (lbs eingestellt) angezeigt.

### WERKSEITIGE VOREINSTELLUNGEN

#### Werkseitige Voreinstellungen wiederherstellen:

- 1 viermal berühren.
- 2 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "FACTORY SETTINGS RESTORED" (Werkseitige Voreinstellungen wiederhergestellt) angezeigt.

### DEMO-MODUS

Im Demo-Modus kann der Betrieb vorgeführt werden, ohne dass die Stromversorgung zum Hochgeschwindigkeits-Ofen eingeschaltet sein muss.

#### Demo-Modus aufrufen:

- 1 fünfmal berühren.
- 2 1 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "DEMO ON" (Signalton ein) angezeigt. "DEMO" bleibt auf dem Display stehen.

#### Demo-Modus beenden:

- 1 fünfmal berühren.
- 2 6 berühren.
- 3 berühren. Auf dem Display des Bedienfeldes wird "DEMO OFF" (Demo aus) angezeigt.

Manuelles Garen

LEISTUNGSSTUFE

Der Hochgeschwindigkeits-Ofen hat zehn voreingestellte Leistungsstufen.

Manuelles Garen bei 100 % Leistung:

- 1 Zur Eingabe der gewünschten Garzeit die Zifferntasten verwenden.
- 2  berühren.
- 3 Nach Beendigung ertönt der Glockenton und es erscheint die Meldung "END" (Ende) auf dem Display.

Zum manuellen Garen bei einer Leistungsstufe unter 100 %  berühren, dann mit den Zifferntasten die gewünschte Leistungsstufe wählen. Siehe das Diagramm unten.

LEISTUNGSSTUFE

|                   |                         |       |
|-------------------|-------------------------|-------|
| LEISTUNGSSTUFE    | Hoch                    | 100 % |
| LEISTUNGSSTUFE, 9 |                         | 90 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 8 |                         | 80 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 7 | Mittel-Hoch             | 70 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 6 |                         | 60 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 5 | Mittel                  | 50 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 4 |                         | 40 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 3 | Mittel-Niedrig/Auftauen | 30 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 2 |                         | 20 %  |
| LEISTUNGSSTUFE, 1 | Niedrig                 | 10 %  |

GAREN MIT MEHREREN SEQUENZEN

Der Hochgeschwindigkeits-Ofen kann auf bis zu vier automatische Garsequenzen und auf das automatische Umschalten zwischen Modi, Temperaturen und Leistungsstufen eingestellt werden (z. B. mit 100 % beginnen, dann auf 50 % Leistung schalten).

Garen mit mehreren Sequenzen verwenden:

- 1  berühren und die gewünschte Leistungsstufe für die erste Garsequenz eingeben (für 100 %  ein zweites Mal berühren). Dann mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit eingeben.
- 2  und anschließend 5 berühren. Dann mit den Zifferntasten eine zweite Garzeit eingeben.
- 3  berühren.

MINUTE HINZUFÜGEN

Mit der Funktion "Minute hinzufügen" wird durch Berühren von  eine einminütige Garzeit bei 100 % eingestellt. Zum Verlängern der Garzeit diese Taste mehrere Male berühren. Durch jedes Berühren wird die Garzeit um eine Minute verlängert. Diese Funktion kann nicht mit dem Umluftmodus bzw. dem Garen mit Sensor verwendet werden.

WARMHALTEN

Die Funktion "Warmhalten" hält Speisen bis zu 90 Minuten lang warm.

Funktion "Warmhalten" verwenden:

- 1  berühren.
- 2 Zur Eingabe der gewünschten Warmhaltezeit die Zifferntasten verwenden.
- 3  berühren.
- 4  berühren, um den Vorgang abzurechnen.

POPCORN

Die Popcorn-Funktion verfügt über zwei Optionen. Zur Auswahl der gewünschten Option befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld. Nur für Mikrowellenöfen abgepacktes Popcorn verwenden.

Popcorn-Funktion verwenden:

- 1 Für die Verpackung in Normalgröße  einmal berühren bzw. für Snack-Packungen zweimal berühren.
- 2  berühren.

GETRÄNK

Mit der Getränkefunktion kann ein Getränk aufgewärmt oder Wasser für Kaffee oder Tee erhitzt werden.

Getränkefunktion verwenden:

- 1  berühren.
- 2 **Getränke aufwärmen:** 1 berühren, dann 1 oder 6 berühren, um das Volumen in Schritten von 120 ml bis zu 480 ml auszuwählen.  
**Für heißes Wasser:** 2 berühren, dann 1 oder 6 berühren, um das Volumen in Schritten von 240 ml bis zu 1,4 l auszuwählen.
- 3  berühren.

SCHMELZEN/WEICH MACHEN

Mit der Funktion "Schmelzen/Weich machen" kann Butter oder Schokolade geschmolzen bzw. Frischkäse oder Butter weich gemacht werden.

Schmelzen/Weich machen verwenden:

- 1  berühren.
- 2 **Butter schmelzen:** 1 berühren, dann 1 einmal für 28 g bzw. zweimal für 113 g berühren.  
**Schokolade schmelzen (165 g):** 2 berühren.  
**Frischkäse (250 g) weich machen:** 3 berühren.  
**Butter (125 g) weich machen:** 4 berühren.
- 3  berühren.

Manuelles Garen

MANUELLE UMLUFT

Beim Kochen mit Umluft wird heiÙe Luft im Ofen zirkuliert, damit die Speisen schnell und gleichmäÙig gebräunt und knusprig werden. Zur Anzeige der eingestellten Temperatur während des Kochens  berühren.

Manuelle Umluft auswählen:

- 1  berühren, wenn nicht die voreingestellte Temperatur verwendet werden soll.  erneut berühren und die gewünschte Temperatur über die Zifferntasten eingeben (z. B. 6 für 180 °C).
- 2  berühren, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Nach Abschluss des Vorheizens die Speisen hineinstellen, die gewünschte Garzeit eingeben und  berühren.

GRILLEN

Bei der Grillfunktion werden die Elemente ganz oben im Innenraum des Ofens verwendet, um die Oberseite der Speisen durch direkte Hitze zu bräunen. Je nach Speise sollte der obere oder untere Rostständer auf dem Drehteller verwendet werden, um mit der Grillfunktion die besten Ergebnisse zu erzielen.

Grillen auswählen

- 1  berühren.
- 2 Zur Eingabe der gewünschten Zeit die Zifferntasten verwenden.
- 3  berühren.

MIT MIKROWELLE BACKEN UND MIT MIKROWELLE BRATEN

Der Hochgeschwindigkeits-Ofen hat zwei Voreinstellungen, mit deren Hilfe es möglich ist, automatisch sowohl mit Umluft als auch mit Mikrowelle zu kochen. Es kann mikrowellenbestndiges oder hitzebeständiges Backgeschirr verwendet werden. Mit Ausnahme von Speisen, die sich am besten nur mit Umluft garen lassen, eignen sich die meisten Speisen für ein Kombinationsgaren durch Backen mit Mikrowelle oder Braten mit Mikrowelle. Siehe das Diagramm unten.

Die Temperaturen, die von 40 °C bis 230 °C reichen, können geändert werden. Das trifft jedoch nicht auf die Leistungsstufe zu.

KOMBINATIONSGAREN

| EINSTELLUNG           | TEMPERATUR | LEISTUNG |
|-----------------------|------------|----------|
| Backen mit Mikrowelle | 150 °C     | 10 %     |
| Braten mit Mikrowelle | 150 °C     | 30 %     |

Kombinationsgaren auswählen:

- 1  oder  berühren. Wenn nicht die voreingestellte Temperatur verwendet werden soll,  oder  erneut berühren, dann die Temperatur über die Zifferntasten einstellen (z. B. 6 für 175 °C).
- 2  berühren, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Nach Abschluss des Vorheizens die Speisen hineinstellen, die gewünschte Garzeit eingeben und  berühren.

Garen mit Sensor

GOURMET

Die Gourmet-Funktion erkennt die Feuchtigkeit in den Speisen, während sie erhitzt werden, und passt Garzeit und Leistungsstufe automatisch an. Für frisches Gemuse und Geflügel gibt es zwei Optionen. Zur Auswahl der gewünschten Option befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld. Siehe die Anleitung zur Gourmet-Funktion auf der nächsten Seite.

Gourmet-Funktion auswählen:

- 1  berühren, dann mit den Zifferntasten die gewünschte Speise auswählen (z. B. 5 für Ofenkartoffeln).
- 2  berühren.

AUFWÄRMEN

Die Aufwärmfunktion verwendet einen Sensor zur Erkennung der Feuchtigkeit in den Speisen, während sie aufgewärmt werden, und passt Garzeit und Leistungsstufe automatisch an.

Aufwärmen auswählen:

- 1  berühren.
- 2  berühren.

## Anleitung zur Gourmet-Funktion

| NUMMER | SPEISE                                                                                                                                     | MENGE                                                             | METHODE              | ANLEITUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Frisches Obst und Gemüse – weich</b><br>Broccoli, Blumenkohl, Kohl, Rosenkohl, Spinat und Zucchini<br>Bratäpfel                         | 115 g–1,4 kg<br>2–4 mittel                                        | Mikrowelle           | Waschen und in einen mikrowellenfesten, nichtmetallischen Behälter geben. Den Deckel aufsetzen oder mit Plastikfolie abdecken (fünfmal einstechen). Nach dem Garen nach Möglichkeit umrühren. 2–5 Minuten abgedeckt stehen lassen.                                                                                                                                                                                                |
| 2      | <b>Frisches Gemüse – hart</b><br>Möhren (in Scheiben)<br>Maiskolben<br>Grüne Bohnen<br>Winterkürbis (gewürfelt)<br>Winterkürbis (halbiert) | 115 g–0,9 kg<br>2–4 Stücke<br>115 g–0,9 kg<br>115 g–0,9 kg<br>1–2 | Mikrowelle           | In einen mikrowellenfesten, nichtmetallischen Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 30 ml Wasser hinzugeben. Für weiches Gemüse mit dem Deckel abdecken. Für zart-knackiges Gemüse Plastikfolie verwenden. Nach dem Garen nach Möglichkeit umrühren. 2–5 Minuten abgedeckt stehen lassen.                                                                                                                                              |
| 3      | <b>Gefrorenes Gemüse</b>                                                                                                                   | 115 g–0,9 kg                                                      | Mikrowelle           | In einen mikrowellenfesten, nichtmetallischen Behälter geben. Kein Wasser hinzufügen. Mit dem Deckel oder Plastikfolie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und 3 Minuten lang abgedeckt stehen lassen.                                                                                                                                                                                                                             |
| 4      | <b>Gefrorenes Hauptgericht</b>                                                                                                             | 225 g–1,4 kg                                                      | Mikrowelle           | Inhalt aus der Packung nehmen. Die Außenverpackung entfernen und die auf der Packung aufgedruckte Anleitung zum Abdecken befolgen. Nach dem Garen 1–3 Minuten lang abgedeckt stehen lassen.                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5      | <b>Ofenkartoffeln</b>                                                                                                                      | 1–6 mittel<br>jeweils 200–250 g                                   | Mikrowelle           | Jede Kartoffel dreimal pro Seite einstechen und kreisförmig auf den Drehteller legen. Nach dem Garen aus der Mikrowelle herausnehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und 5–10 Minuten stehen lassen.                                                                                                                                                                                                                                |
| 6      | <b>Schinkenspeck</b>                                                                                                                       | 2–6 Streifen                                                      | Mikrowelle           | In einen mit Papierhandtüchern ausgekleideten mikrowellenfesten, nicht metallischen Behälter legen. Dick geschnittener Schinkenspeck braucht eventuell etwas länger, bis er den gewünschten Garzustand erreicht hat.                                                                                                                                                                                                              |
| 7      | <b>Hamburger</b>                                                                                                                           | 2–4 Bratlinge<br>jeweils 115 g                                    | Grill und Mikrowelle | Legen Sie die Burger in einen flachen ofenfesten Glasbehälter auf eine Steigleitung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 8      | <b>Steaks</b>                                                                                                                              | 2 Steaks<br>jeweils 250 g                                         | Grill und Mikrowelle | Steaks in einen flachen ofenfesten Glasbehälter auf eine Steigleitung legen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 9      | <b>Hackfleisch</b>                                                                                                                         | 115 g–0,9 kg                                                      | Mikrowelle           | Gebratenes Fleisch in einen mikrowellenfesten, nicht metallischen Behälter geben und das Fleisch vor dem Garen leicht trennen. Mit Plastikfolie abdecken (fünfmal einstechen). Wenn die Mikrowelle anhält, das Fleisch umrühren und große Stücke zerkleinern. Abdecken und  berühren. Nach dem Garen 2–3 Minuten lang abgedeckt stehen lassen. |

| NUMMER | SPEISE                                                               | MENGE                          | METHODE                   | ANLEITUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10     | <b>Hühnerstücke mit Knochen</b><br>Flügel, Bein, Oberschenkel, Brust | 2–4 Stücke<br>jeweils 125 g    | Grill und Mikrowelle      | Legen Sie die Hähnchenstücke in einen flachen ofenfesten Glasbehälter auf einem Hochhaus. Nach dem Garen 5 Minuten lang stehen lassen. Die Kerntemperatur muss für weißes Fleisch mindestens 75 °C und für dunkles Fleisch 80 °C betragen.                                                                       |
| 11     | <b>Hühnerbrüste ohne Knochen</b>                                     | 2–4 Stücke<br>jeweils 150 g    | Grill und Mikrowelle      | Legen Sie die Hähnchenbrust in einen flachen ofenfesten Glasbehälter auf einem Hochhaus. Nach dem Garen 5 Minuten lang stehen lassen. Die Kerntemperatur muss mindestens 75 °C betragen.                                                                                                                         |
| 12     | <b>Fisch</b>                                                         | 115 g–0,9 kg                   | Mikrowelle                | Ordnen Sie den Ring in einem flachen mikrowellenfesten, nicht metallischen Behälter an. Mit Plastikfolie abdecken (fünfmal einstechen). Nach dem Garen 5 Minuten lang abgedeckt stehen lassen.                                                                                                                   |
| 13     | <b>Weißer Reis</b>                                                   | 95–512 g                       | Mikrowelle                | Legen Sie den Reis in einen mikrowellenfesten, nichtmetallischen Behälter und fügen Sie die doppelte Menge kochendes Wasser hinzu. Den Deckel aufsetzen oder mit Plastikfolie abdecken (fünfmal einstechen). Nach dem Garen umrühren, abdecken und stehen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde. |
| 14     | <b>Kuchen</b>                                                        | 1 Kuchen<br>229-mm-Form        | Konvektion und Mikrowelle | Der Anleitung auf der Packung bzw. dem Rezept entsprechend zubereiten. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, legen Sie es in einen 229 mm ofenfesten Glasbehälter auf dem unteren Steigrohr.                                                                                                                     |
| 15     | <b>Kekse</b>                                                         | Bis 9 auf einer<br>305-mm-Form | Konvektion                | Der Anleitung auf der Packung bzw. dem Rezept entsprechend zubereiten und auf einem 305-mm-Pizzablech auf den niedrigen Roständer stellen. Die Kekse sollten ca. 51 mm groß sein, um die besten Ergebnisse zu erzielen.                                                                                          |

Auftauen

AUTOM. AUFTAUEN

Mit der automatischen Auftaufunktion können bestimmte Speisen mit Voreinstellungen aufgetaut werden. Siehe die Anleitung zum automatischen Auftauen.

Autom. Auftaufunktion auswählen:

- 1  berühren, dann mit den Zifferntasten die gewünschte Speise auswählen (z. B. 3 für Geflügel ohne Knochen).
- 2 Zur Eingabe des Gewichts die Zifferntasten verwenden.
- 3  berühren. Nach einem bestimmten Zeitraum hält der Ofen an, damit die Speise geprüft werden kann.
- 4 Die Tür öffnen und die Speise wenden.
- 5 Wiederholen, bis der Auftauvorgang abgeschlossen ist.

Anleitung für das autom. Auftauen

| NUMMER | SPEISE                | MENGE        | ANLEITUNG                                                                                                                                                                                                                      |
|--------|-----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Hackfleisch           | 230 g-1,1 kg | Aufgetaute Stücke nach jedem akustischen Signal herausnehmen. 5–10 Minuten abgedeckt stehen lassen.                                                                                                                            |
| 2      | Steaks, Koteletts     | 230 g–1,4 kg | Nach jedem akustischen Signal neu anordnen. Wenn einige Teile warm oder aufgetaut sind, diese mit kleinen, flachen Stücken Aluminiumfolie abdecken. Alles aufgetaute Fleisch entfernen. 10–15 Minuten abgedeckt stehen lassen. |
| 3      | Geflügel ohne Knochen | 230 g–0,9 kg | Nach jedem akustischen Signal neu anordnen. Wenn einige Teile warm oder aufgetaut sind, diese mit kleinen, flachen Stücken Aluminiumfolie abdecken. Alles aufgetaute Fleisch entfernen. 10–15 Minuten abgedeckt stehen lassen. |
| 4      | Geflügel mit Knochen  | 230 g–1,4 kg | Nach jedem akustischen Signal neu anordnen. Wenn einige Teile warm oder aufgetaut sind, diese mit kleinen, flachen Stücken Aluminiumfolie abdecken. Alles aufgetaute Fleisch entfernen. 10–15 Minuten abgedeckt stehen lassen. |
| 5      | Braten                | 0,9-1,8 kg   | Mit der Fettseite nach unten mit dem Auftauen beginnen. Nach jedem akustischen Signal wenden und warme Bereiche mit Aluminiumfolie abdecken. 30–60 Minuten abgedeckt stehen lassen.                                            |

Pflegeempfehlungen

REINIGUNG

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edelstahl                 | Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten Mikrofaser Tuch, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bedienfeld                | Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen.<br><b>WICHTIGER HINWEIS:</b> Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.<br>Zum Sperren des Bedienfeldes vor der Reinigung siehe Seite 8.       |
| Innenseite                | Mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reiniger oder Scheuerkissen verwenden. Bei stärkeren Verschmutzungen Natriumbikarbonat oder eine milde Seife verwenden. Gründlich mit heißem Wasser nachspülen. Keine chemischen Backofenreiniger verwenden.                                                |
| Ofenroste und Rostständer | Zur Reinigung herausnehmen. In Wasser mit einem milden Spülmittel abwaschen. Bei hartnäckigen Flecken ein mildes Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Die Roste und Rostständer sind spülmaschinenfest.                                                                                        |
| Drehteller                | Zur Reinigung herausnehmen. In Wasser mit einem milden Spülmittel abwaschen. Bei hartnäckigen Flecken ein mildes Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Der Drehteller ist spülmaschinenfest.                                                                                                    |
| Wellenleiterabdeckung     | Befindet sich auf der Innenseite oben in der Mikrowelle. Vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Die Wellenleiterabdeckung nicht entfernen.                                                                                                                                                                |

Fehlersuche

Der Ofen funktioniert nicht.

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

Die Speisen in der Mikrowelle erwärmen sich nicht.

- Die Bedienelemente prüfen, um die richtige Einstellung zu verifizieren.
- Der Ofen befindet sich im Demo-Modus. Zum Abbrechen siehe Seite 9.

Die Zeit auf dem Display zählt sehr schnell herab.

- Der Ofen befindet sich im Demo-Modus. Zum Abbrechen siehe Seite 9.

Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Die Berührungselemente funktionieren nicht.

- Die Sperre des Bedienfeldes ist eingeschaltet. Zum Entsperren siehe Seite 8.

Das Display blinkt.

- Stromausfall.  berühren und die Uhr neu einstellen. Wenn der Ofen in Gebrauch war, die Garfunktion neu einstellen.

Der Ofen verursacht Radio- oder TV-Störungen.

- Sicherstellen, dass der Ofen an einem anderen Stromkreis angeschlossen ist, das Radio- oder Fernsehgerät so weit wie möglich vom Ofen aufstellen oder Position und Signal der Antenne prüfen.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 8 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 aufgezeichnet werden.

## Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

### VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE\*

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

### 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: Brikkettschalen aus Edelstahl, Gasventile, Auffangwannen, elektronische Steuerplatinen und elektrische Heizelemente. Wenn der Eigentümer ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum verwendet, führt der Serviceanbieter die Reparaturarbeiten oder den Ersatz dieser Teile aus, wobei der Eigentümer für alle anderen Kosten aufkommt, einschließlich Arbeitskosten. Wenn der Eigentümer einen nicht zugelassenen Serviceanbieter verwendet, muss sich der Eigentümer mit Wolf Appliance, Inc. (anhand der nachstehenden Informationen) in Verbindung setzen, um reparierte oder Ersatzteile zu erhalten. Wolf Appliance erstattet dem Eigentümer keine Kosten für Teile, die von einem nicht zugelassenen Servicezentrum oder anderen Quellen erworben wurden.

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

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



Inhoud

- 3    Veiligheidsmaatregelen
- 8    Functies
- 8    Bediening
- 14  Aanbevelingen voor onderhoud
- 14  Probleemoplossing
- 15  Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 8 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

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

SERVICE-INFORMATIE

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

Belangrijke opmerking

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

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

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

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

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES: LEES ZORGVULDIG EN GOED BEWAREN

- Wanneer voedsel dat wordt verwarmd begint te roken, **OPEN DAN NIET DE DEUR**. Zet de oven uit en wacht tot er geen rook meer van het voedsel afkomt. Wanneer de deur wordt geopend terwijl het voedsel rookt, kan er brand ontstaan.
- Maak alleen gebruik van bakken en keukengerei die geschikt zijn voor de magnetron. Laat de oven niet onbeheerd bij gebruik van wegwerp plastic, papier of ander brandbaar materiaal om vlam vatten te voorkomen.
- Reinig na gebruik het deksel van de golfgeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme. Deze moeten droog en vetvrij zijn. Door ophoping van vet kan de oven oververhit raken en roken of vlam vatten.
- De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
- Gebruik geen metalen houders voor het verwarmen voedsel of dranken.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik op een hoogte boven de 2000 m.

### ⚠ WAARSCHUWING

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

- Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden schoongemaakt.
- De magnetron is bedoeld voor een inbouw-installatie.
- Zorg dat het draaiplateau niet verschuift bij het verwijderen van containers uit het apparaat.
- Het toestel wordt warm tijdens het gebruik. Zorg dat u in de oven geen verwarmingselementen aanraakt.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het deurglas van de oven te reinigen; deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten waardoor het glas kan breken.

### ⚠ VOORZICHTIG

Om gevaar door onopzettelijk resetten van de thermische uitsparing te voorkomen, mag dit toestel niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat zoals een timer, of op een circuit worden aangesloten dat regelmatig aan en uit wordt gezet door het apparaat.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### OM LETSEL TE VOORKOMEN:

#### ⚠ WAARSCHUWING

Bedien de oven niet als deze beschadigd is of defect.  
Te controleren voor gebruik:

- a) De deur: zorg dat de deur goed sluit en niet krom is of kromgetrokken.
- b) Scharnieren en veiligheidsluitingen: zorg dat deze niet kapot zijn of los zitten.
- c) Binnen de ovenruimte en op de deur: controleer op deuken.
- d) Het netsnoer: zorgen dat het niet is beschadigd.

#### ⚠ WAARSCHUWING

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

- Probeer de oven nooit zelf aan te passen of te repareren.

#### ⚠ WAARSCHUWING

Het is gevaarlijk om onbevoegde mensen onderhoud uit te laten voeren waarbij een deur wordt verwijderd die bescherming biedt tegen microgolfenergie.

- Laat geen vet of vuil ophopen op de deurafdichtingen en aansluitende delen. Volg de instructies in de onderhoudstips op pagina 14. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Door de oven niet regelmatig schoon te maken kan het oppervlak schade oplopen waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
- Probeer niet zelf de ovenlamp te vervangen; laat dit alleen door bevoegd personeel doen. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met uw dealer of met een erkende onderhoudsmonteur.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### TER VOORKOMING VAN EXPLOSIE EN PLOTSELING KOKEN:

#### ⚠ WAARSCHUWING

**Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien deze kunnen ontploffen.**

- Het verhitten van dranken in de magnetron kan leiden tot plotseling koken na het opwarmen, wees dus voorzichtig met het hanteren van de houder.
- Kook geen eieren in de schaal; hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd aangezien deze kunnen ontploffen, ook na afloop van het opwarmen in de magnetron. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn geroerd of gemengd dienen de dooiers en het eiwit te worden doorgeprikt om te voorkomen dat de eieren ontploffen. Ontdoe hardgekookte eieren van de schaal en snijd ze alvorens ze in de magnetron op te warmen.
- De inhoud van zuigflessen en potten babyvoeding moet worden geroerd of geschud; de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

- Houd kinderen uit de buurt van de deur zodat ze geen brandwonden oplopen.
- Gebruik geen afgesloten bakken. Verwijder deksels voor gebruik. Afgesloten bakken kunnen exploderen door oplopende druk, ook als de oven is uitgeschakeld. Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen in de magnetron. Gebruik een houder met een wijde opening zodat bellen kunnen ontsnappen.
- Prik vóór het koken in gerechten als aardappelen, worst en fruit om te voorkomen dat ze ontploffen.

### Ter voorkoming van plotseling kokende vloeistoffen en mogelijk overkoken:

- Roer de vloeistof voorafgaand aan het verhitten of opwarmen.
- Het wordt aanbevolen om een glazen staaf of vergelijkbaar hulpstuk in de vloeistof te steken tijdens het opwarmen.
- Laat de vloeistof aan het eind van de kooktijd ten minste 20 seconden in de oven staan om te voorkomen dat de vloeistof alsnog plotseling gaat koken.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### TER VOORKOMING VAN BRAND:

- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn zodat het apparaat in noodgevallen gemakkelijk kan worden ontkoppeld. De wisselstroomvoeding moet 220-240 v, 50 Hz zijn met een minimum 1,6 kw distributiestroomonderbreker. Het apparaat moet van de stroombron kunnen worden geïsoleerd door de integratie van een schakelaar in de vaste bedrading overeenkomstig elektrische codes. Het wordt aanbevolen om een apart circuit te gebruiken voor de stroomtoevoer naar dit toestel. Plaats of gebruik de oven niet in de buitenlucht.
- Gebruik de oven niet met de deur open en breng geen wijzigingen aan in de veiligheidssluitingen. Gebruik de oven niet als er zich een object bevindt tussen de deurafdichtingen en oppervlakafdichtingen.

**BELANGRIJK:** Als u niet weet hoe de oven moet worden aangesloten, vraag dan een erkende, gekwalificeerde elektricien.

- De fabrikant noch de dealer kan aansprakelijkheid aanvaarden voor schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van niet-naleving van de procedure voor een juiste elektrische aansluiting.

### TER VOORKOMING VAN LETSEL:

- Als het snoer van de stroomvoeding naar het apparaat is beschadigd, moet het door een speciaal snoer worden vervangen. Het snoer moet door een erkende onderhoudsmonteur worden geruild tegen een nieuw snoer.

### TER VOORKOMING VAN BRANDWONDEN:

- Niet leunen op de oven. Niet spelen met de oven of deze als speelgoed gebruiken. Aan kinderen moeten alle belangrijke veiligheidsinstructies worden uitgelegd: gebruik van pannenlappen, goed verwijderen van deksels op gerechten; wijs kinderen in het bijzonder op verpakkingen (zoals zelfverhittende materialen) waarmee gerechten knapperig worden gehouden; deze kunnen extra heet worden.

## BELANGRIJKE INSTRUCTIES

### TER VOORKOMING VAN ONGEORLOOFD GEBRUIK DOOR KINDEREN:

#### ⚠ WAARSCHUWING

Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Kinderen onder de 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij ze onder continu toezicht staan.

#### ⚠ WAARSCHUWING

Gebruik van dit apparaat door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, is alleen toegestaan als dit onder toezicht gebeurt of wanneer zij zijn voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij zich bewust zijn van de hieraan verbonden risico's. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

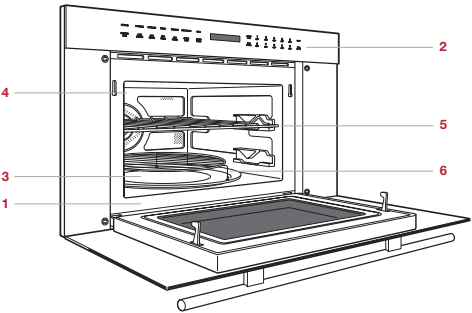
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden begeleid of onderricht in het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare omgevingen zoals keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; in gastenverblijven in hotels, motels, bed & breakfasts en andere accommodaties.

Functies sneloven

EIGENSCHAPPEN

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Typeplaat                   |
| 2 | Bedieningspaneel en display |
| 3 | Draaiplateau                |
| 4 | Binnenverlichting           |
| 5 | Ovenrek (2)*                |
| 6 | Verhoging (2) *             |

\*Niet gebruikt voor alleen-magnetronkoken.



Sneloven (ICBSPO30TE/S/TH weergegeven)

Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Of u een gelegenhedskok of een echte chef bent, het wordt aanbevolen om de veiligheidsaspecten, eigenschappen, werking en onderhoudsaanbevelingen van deze Wolf-oven goed door te lezen.

Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel af en droog met een zachte doek om achtergebleven olie en vet te verwijderen. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 14.

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel bestaat uit aanraakknoppen en een interactieve visuele display. Zie de afbeelding hieronder.

VERGRENDELINGSFUNCTIE

De vergrendelingsfunctie voorkomt ongewenst gebruik van de oven.

Om te vergrendelen:

- 1 Tik op , vervolgens op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'LOCK ON'.

Om te ontgrendelen:

- 1 Tik op , vervolgens op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'LOCK OFF'.

Bediening van de oven

KLOK

De klok moet voor gebruik worden ingesteld en als de stroom is uitgevallen.

De klok instellen:

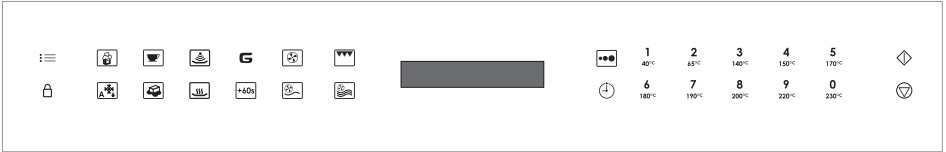
- 1 Tik op .
- 2 Tik eenmaal op  voor 12-uurs klok of tweemaal voor 24-uurs klok.
- 3 Voer de tijd in met behulp van de cijfertoetsen en tik dan op .

TIMER

De timer kan voor een maximum van 99 minuten en 99 seconden worden ingesteld. Zodra de tijd is ingesteld, verschijnt de aflopende tijd op het display van het bedieningspaneel. De oven laat een belgeluid horen en op het display verschijnt 'END' als de tijd is afgelopen.

Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Voer de tijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 3 Tik op  om te beginnen.
- 4 Tik op  om te annuleren.

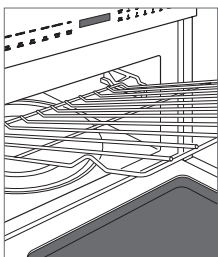


Bedieningspaneel

## Bediening van de oven

### OVENREKKEN

Om een ovenrek te plaatsen, tilt u de voorkant van het rek omhoog en schuift u de achterkant van het rek op de rekgeleiders. Schuif het rek naar achteren en duw de voorkant van het rek naar beneden om de rekstoppers vrij te houden. Schuif het rek volledig naar de achterkant van de oven. Zie de afbeelding hieronder.



Ovenrek

## Instellingen

Via de instellingen kunnen eigen voorkeuren worden geselecteerd. Als de stroom is uitgevallen moeten de voorkeuren opnieuw worden ingesteld.

Tik op 1 op het bedieningspaneel om omhoog te gaan naar de gewenste voorkeur te zoeken of op 6 om naar beneden te zoeken.

### AKOESTISCH SIGNAAL

Na elke druk ('tik') en na de kooktijd en bij afloop van de timer klinkt een akoestisch signaal.

Om de signalen uit te schakelen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op 6.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'SOUND OFF'.

Om de signalen weer in te schakelen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op 1.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'SOUND ON'.

### HERINNERING AFLOOP KOOKTIJD

Als de oven klaar is met opwarmen klinkt de eerste minuut om de tien seconden een belgeluid; vervolgens om de drie minuten (gedurende één uur) totdat op wordt getikt.

Om de herinnering uit te schakelen:

- 1 Tik tweemaal op .
- 2 Tik op 6.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'REMIND SIGNAL OFF'.

Om de herinnering weer in te schakelen:

- 1 Tik tweemaal op .
- 2 Tik op 1.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'REMIND SIGNAL ON'.

### GEWICHTSEENHEID

Voor kookstanden waarvoor gewicht moet worden gebruikt, kan de standaardmaateenheid van ponden in kilogrammen worden gewijzigd.

Om de gewichtseenheid te wijzigen in kilogrammen:

- 1 Tik driemaal op .
- 2 Tik op 6.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'KGS SET'.

Om de gewichtseenheid te wijzigen in ponden:

- 1 Tik driemaal op .
- 2 Tik op 1.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'LBS SET'.

### FABRIEKSINSTELLINGEN

Fabrieksinstellingen herstellen:

- 1 Tik viermaal op .
- 2 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'FACTORY SETTINGS RESTORED'.

### DEMONSTRATIESTAND

In de demonstratiestand kan de bediening worden gedemonstreerd zonder stroom naar de sneloven.

Om naar de demonstratiestand te gaan:

- 1 Tik vijfmaal op .
- 2 Tik op 1.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'DEMO ON'. 'DEMO' blijft op het display staan.

Om de demonstratiestand te verlaten:

- 1 Tik vijfmaal op .
- 2 Tik op 6.
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'DEMO OFF'.

Handmatig koken

VERMOGEN

De sneloven is voorzien van tien vooraf ingestelde vermogens.

Om handmatig op 100% stroom te koken:

- 1 Voer de gewenste kooktijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 2 Tik op .
- 3 Het belsignaal van de oven klinkt en op het bedieningspaneel verschijnt 'END' als de tijd is afgelopen.

Om handmatig te koken op minder dan 100% vermogen: tik op  en voer het gewenste vermogen in met behulp van de cijfertoetsen. Zie de tabel hieronder.

| VERMOGEN   |                      |      |
|------------|----------------------|------|
| VERMOGEN   | Hoog                 | 100% |
| VERMOGEN 9 |                      | 90%  |
| VERMOGEN 8 |                      | 80%  |
| VERMOGEN 7 | Middelhoog           | 70%  |
| VERMOGEN 6 |                      | 60%  |
| VERMOGEN 5 | Medium               | 50%  |
| VERMOGEN 4 |                      | 40%  |
| VERMOGEN 3 | Middellaag/ontdooien | 30%  |
| VERMOGEN 2 |                      | 20%  |
| VERMOGEN 1 | Laag                 | 10%  |

OPEENVOLGENDE KOKEN

De sneloven kan op maximaal vier automatische bereidingsprocessen worden ingesteld, waarbij automatisch tussen standen, temperaturen en vermogensniveaus wordt geschakeld (bijvoorbeeld beginnen op 100% vermogen en dan naar 50%).

Gebruik van opeenvolgend koken:

- 1 Tik op  en voer het gewenste vermogen in voor de eerste kooksequentie (voor 100%, tik opnieuw op ) en voer dan de gewenste kooktijd in met de cijfertoetsen.
- 2 Tik op , vervolgens op 5, en voer dan een tweede kooktijd in met de cijfertoetsen.
- 3 Tik op .

MINUUT TOEVOEGEN

Tik op  om één minuut extra kooktijd op 100% toe te voegen. Tik opeenvolgend om de kooktijd te verlengen. Met elke druk wordt de kooktijd met één minuut verlengd. Deze functie kan niet worden gebruikt in de convectiestand of bij sensorkoken.

WARM HOUDEN

Met de warmhoudfunctie wordt voedsel maximaal 90 minuten warm gehouden.

Voor gebruik van de warmhoudfunctie:

- 1 Tik op .
- 2 Voer de gewenste warmhoudtijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 3 Tik op .
- 4 Tik op  om te annuleren.

POPCORN

De popcornfunctie heeft twee opties. Volg de aanwijzingen op het bedieningspaneel om de gewenste optie te selecteren. Gebruik alleen popcorn in voor magnetrons geschikte verpakkingen.

Voor gebruik van popcorn:

- 1 Tik eenmaal op  voor gewone of tweemaal voor kleine verpakkingen.
- 2 Tik op .

DRANKEN

Met de drankfunctie kan een drank worden opgewarmd of heet water voor koffie of thee worden bereid.

Voor warme dranken:

- 1 Tik op .
- 2 Om drank op te warmen: Druk op 1, dan op 1 of op 6 om de hoeveelheid in eenheden van 120 ml te selecteren tot aan 480 ml.  
  
Voor heet water: Druk op 2, dan op 1 of op 6 om de hoeveelheid in eenheden van 240 ml 6 te selecteren tot aan 1,4 liter.
- 3 Tik op .

SMELTEN/VERZACHTEN

Met de functie smelten/verzachten kan boter of chocolade worden gesmolten en roomkaas of boter zachter worden gemaakt.

Voor het gebruik van smelten/verzachten:

- 1 Tik op .
- 2 Boter smelten: Tik op 1, dan eenmaal op 1 voor 28 g of tweemaal voor 113 g.  
  
Chocolade smelten (165 g): Tik op 2.  
  
Roomkaas verzachten (250 g): Tik op 3.  
  
Boter verzachten (125 g): Tik op 4.
- 3 Tik op .

## Handmatig koken

## HANDMATIGE CONVECTIE

Bij convectiekoken wordt warme lucht in de oven verspreid om voedsel snel en gelijkmatig bruin en knapperig te maken. Om de ingestelde temperatuur tijdens het koken weer te geven, tikt u op .

## Om handmatige convectie te selecteren:

- 1 Tik op  als een andere temperatuur dan een voorinstelling is gewenst, tik nogmaals op , stel dan de temperatuur in met de cijfertoetsen (bv. 6 voor 180°C).
- 2 Tik op  om met voorverwarmen te beginnen.
- 3 Plaats na het voorverwarmen voedsel in de oven, voer de gewenste kooktijd in en tik op .

## BRADEN

De braadfunctie maakt gebruik van elementen in de bovenkant van de ovenruimte om de bovenkant van het voedsel direct te verhtten en te laten bruinen. Afhankelijk van het voedsel kan de kleine of hoge verhoging op het draaiplateau worden gebruikt voor goede resultaten met de braadfunctie.

## Om braden te selecteren:

- 1 Tik op .
- 2 Voer de gewenste tijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 3 Tik op .

## MICROBAKKEN EN MICROBRADEN

De sneloven heeft twee voorgeprogrammeerde instellingen waarmee u voedsel automatisch met zowel convectiewarmte als met de magnetron kunt bereiden. Er kan magnetronveilig of ovenveilig keukengerei worden gebruikt. Met uitzondering van voedsel dat het best met alleen convectiewarmte kan worden bereid, zijn de meeste voedingsmiddelen geschikt voor een combinatiebereiding met ofwel microbakken dan wel microbraden. Zie de tabel hieronder.

De temperaturen gaan van 40° C tot 230° C en kunnen worden aangepast; alleen het vermogen kan niet worden gewijzigd.

## COMBINATIBEREIDING

| INSTELLING  | TEMPERATUUR | VERMOGEN |
|-------------|-------------|----------|
| Microbakken | 150°C       | 10%      |
| Microbraden | 150°C       | 30%      |

## Om combinatiebereiding te selecteren:

- 1 Tik op  of op . Als een andere temperatuur dan een voorinstelling is gewenst, tik dan nogmaals op  of op  en stel dan de temperatuur in met de cijfertoetsen (bv. 6 voor 175°C).
- 2 Tik op  om met voorverwarmen te beginnen.
- 3 Plaats na het voorverwarmen voedsel in de oven, voer de gewenste kooktijd in en tik op .

## Sensorkoken

## GOURMET

Met de Gourmetfunctie kan vocht dat tijdens het opwarmen uit voedsel komt worden gedetecteerd, en op basis daarvan kunnen de kooktijd en het vermogen automatisch worden aangepast. Voor verse groenten en gevogelte zijn er twee opties. Volg de aanwijzingen op het bedieningspaneel om de gewenste optie te selecteren. Raadpleeg de gourmethandleiding op de volgende pagina.

## Om gourmet te selecteren:

- 1 Tik op , en voer dan met de cijfertoetsen het gewenste gerecht in (bv. 5 voor gebakken aardappelen).
- 2 Tik op .

## OPWARMEN

Met Opwarmen kan vocht dat tijdens het opwarmen uit voedsel komt worden gedetecteerd, en op basis daarvan kunnen de kooktijd en het vermogen automatisch worden aangepast.

## Om opwarmen te selecteren:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op .

Gourmethandleiding

| NUMMER | GERECHT                                                                                                                                    | HOEEVEELHEID                                                       | METHODE            | INSTRUCTIES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Zacht vers fruit en zachte verse groenten</b><br>Broccoli, bloemkool, kool, spruitjes, spinazie, en courgette<br>Gebakken appels        | 115 g–1,4 kg<br>2–4 medium                                         | Magnetron          | Was en plaats het in een magnetronbestendige, niet-metalen container. Dek af met het deksel of met plasticfolie (prik vijf gaatjes). Na het koken roeren indien mogelijk. Laat 2-5 minuten afgedekt staan.                                                                                                                                                                                        |
| 2      | <b>Harde verse groenten</b><br>Wortelen (gesneden)<br>Mais op de kolf<br>Sperziebonen<br>Winterpompoe (in blokjes)<br>Winterpompoe (halve) | 115 g–0,9 kg<br>2–4 stukken<br>115 g–0,9 kg<br>115 g–0,9 kg<br>1–2 | Magnetron          | Plaats in een magnetronbestendige, niet-metalen container. Voeg voor 100 gram groenten 30 ml water toe. Afdekken voor zachte groenten. Gebruik plastic folie voor knapperige groenten. Na het koken roeren indien mogelijk. Laat 2-5 minuten afgedekt staan.                                                                                                                                      |
| 3      | <b>Diepvriesgroenten</b>                                                                                                                   | 115 g - 0,9 kg                                                     | Magnetron          | Plaats in een magnetronbestendige, niet-metalen container. Geen water toevoegen. Afdekken met deksel of plastic folie. Na koken doorroeren en 3 minuten afgedekt laten staan.                                                                                                                                                                                                                     |
| 4      | <b>Bevroren voorgerecht</b>                                                                                                                | 225 g - 1,4 kg                                                     | Magnetron          | Haal de inhoud uit de verpakking. Verwijder de buitenverpakking en volg de aanwijzingen op de verpakking voor afdekken. Laat na koken 1-3 minuten afgedekt staan.                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5      | <b>Gebakken aardappels</b>                                                                                                                 | 1–6 medium<br>200–250 g elk                                        | Magnetron          | Prik drie gaatjes aan elke kant van de aardappels en aan de rand van het draaiplateau. Haal na het koken uit de magnetron, wikkel in aluminiumfolie en laat 5-10 minuten staan.                                                                                                                                                                                                                   |
| 6      | <b>Spek</b>                                                                                                                                | 2 - 6 plakken                                                      | Magnetron          | Plaats het in een met een handdoek omzoomde, magnetronbestendige, niet-metalen houder. Dik gesneden spek moet misschien langer worden bereid voor de gewenste gaarheid.                                                                                                                                                                                                                           |
| 7      | <b>Hamburgers</b>                                                                                                                          | 2-4 pastetjes<br>115 g per stuk                                    | Broil en Magnetron | Plaats hamburgers in een ondiepe oven-veilige, glazen container op een riser.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8      | <b>Steaks</b>                                                                                                                              | 2 biefstukken<br>250 g per stuk                                    | Broil en Magnetron | Plaats steaks in een ondiepe oven-veilige, glazen container op een riser.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 9      | <b>Gehakt</b>                                                                                                                              | 115 g - 0,9 kg                                                     | Magnetron          | Leg gemalen vlees in een magnetronbestendige, niet-metalen houder en scheid het vlees lichtjes voor het koken. Dek af met met plasticfolie (prik vijf gaatjes). Roer en hak grote stukken vlees in kleinere delen wanneer de magnetron klaar is. Dek af en tik op  . Laat na koken 2-3 minuten afgedekt staan. |

| NUMMER | GERECHT                                           | HOEEVEELHEID                   | METHODE                | INSTRUCTIES                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|---------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10     | <b>Kip — met bot</b><br>Vleugel, been, dij, borst | 2-4 stuks<br>125 g per stuk    | Broil en Magnetron     | Leg de stukjes kip in een ondiepe oven-veilige, glazen container op een hoog uitsteeksel. Laat na koken 5 minuten afgedekt staan. De inwendige temperatuur moet voor wit vlees ten minste 75° C zijn en 80° C voor donker vlees.                    |
| 11     | <b>Kipfilet, zonder bot</b>                       | 2-4 stuks<br>150 g per stuk    | Broil en Magnetron     | Plaats kipfilets in een ondiepe oven-veilige, glazen container op een hoge riser. Laat na koken 5 minuten afgedekt staan. De inwendige temperatuur moet ten minste 75° C zijn.                                                                      |
| 12     | <b>Vis</b>                                        | 115 g - 0,9 kg                 | Magnetron              | Schik in een ring rond een ondiepe magnetronbestendige, niet-metalen container. Dek af met met plasticfolie (prik vijf gaatjes). Laat na koken 5 minuten afgedekt staan.                                                                            |
| 13     | <b>Witte rijst</b>                                | 95 - 512 g                     | Magnetron              | Doe de rijst in een magnetronbestendige, niet-metalen bak en voeg tweemaal zoveel kokend water toe. Dek af met een deksel of met plasticfolie (prik vijf gaatjes). Na het koken roeren, afdekken en laten staan totdat alle vloeistof is opgenomen. |
| 14     | <b>Taart</b>                                      | 1 taart<br>pan van 229 mm      | Convectie en Magnetron | Bereiden volgens de aanwijzingen op de verpakking of volgens recept. Nadat de voorverwarming is voltooid, plaatst u deze in een ovenveilige glazen container van 229 mm op de lage riser.                                                           |
| 15     | <b>Koekjes</b>                                    | Tot 9 op een<br>pan van 305 mm | Convectie              | Bereiden volgens de aanwijzingen op de verpakking of volgens recept. Plaats op een pizzapan van 305 mm op de lage verhoging. Koekjes moeten ongeveer 50 mm groot zijn voor de beste resultaten.                                                     |

## Ontdooien

## AUTO-ONTDOOIEN

De automatische ontdooifunctie maakt gebruik van vooraf ingestelde instellingen om voedsel te ontdooien. Raadpleeg de handleiding auto-ontdooien.

Voor het selecteren van auto-ontdooien:

- 1 Tik op , en voer dan met de cijfertoetsen het gewenste gerecht in (bv. 3 voor kipfilet).
- 2 Voer het gewicht in met de cijfertoetsen.
- 3 Tik op . Na enige tijd stopt de oven zodat het voedsel kan worden gecontroleerd.
- 4 Open de deur en keer het voedsel.
- 5 Herhaal totdat het ontdooien is voltooid.

## Handleiding auto-ontdooien

| NUMMER | GERECHT              | HOEEVEELHEID   | INSTRUCTIES                                                                                                                                                                                      |
|--------|----------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Gehakt               | 230 g - 1,1 kg | Verwijder ontdooide stukken na elk akoestisch signaal. Laat 5-10 minuten afgedekt staan.                                                                                                         |
| 2      | Biefstuk, karbonades | 230 g - 1,4 kg | Herschik na elk akoestisch signaal. Als er warme of ontdooide porties zijn, dek die dan af met kleine vlakke stukjes aluminiumfolie. Verwijder ontdood vlees. Laat 10-15 minuten afgedekt staan. |
| 3      | Kipfilet             | 230 g - 0,9 kg | Herschik na elk akoestisch signaal. Als er warme of ontdooide porties zijn, dek die dan af met kleine vlakke stukjes aluminiumfolie. Verwijder ontdood vlees. Laat 10-15 minuten afgedekt staan. |
| 4      | Kippenbouten         | 230 g - 1,4 kg | Herschik na elk akoestisch signaal. Als er warme of ontdooide porties zijn, dek die dan af met kleine vlakke stukjes aluminiumfolie. Verwijder ontdood vlees. Laat 10-15 minuten afgedekt staan. |
| 5      | Grillen              | 0,9 - 1,8 g    | Start het ontdooien met de vette kant naar beneden. Keer om na elk akoestisch signaal en dek de warme gedeelten af met aluminiumfolie. Laat 30-60 minuten afgedekt staan.                        |

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roestvrij staal            | Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal. |
| Voorkant deur              | Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bedieningspaneel           | Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het bedieningspaneel reinigt.<br><b>BELANGRIJK:</b> Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.<br>Als u het bedieningspaneel wilt vergrendelen voordat u gaat schoonmaken, zie pagina 8.           |
| Binnenkant                 | Veeg met een zachte vochtige doek. Gebruik geen schurende of harde reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Gebruik baking soda of een milde zeep voor zwaarder vuil; spoel goed na met warm water. Gebruik geen chemische ovenreinigers.                                                                                                     |
| Ovenrekken en -verhogingen | Verwijder voor het reinigen. Wassen met water en milde zeep. Gebruik voor hardnekkige vlekken een mild reinigingsmiddel en een niet-schurend sponsje. De rekken en verhogingen zijn vaatwasmachinebestendig.                                                                                                                               |
| Draaiplateau               | Verwijder voor het reinigen. Wassen met water en milde zeep. Gebruik voor hardnekkige vlekken een mild reinigingsmiddel en een niet-schurend sponsje. Het draaiplateau is vaatwasmachinebestendig.                                                                                                                                         |
| Afdekking golfgeleider     | Aan de bovenkant binnenin de magnetron. Met een zachte vochtige doek afvegen. De afdekking van de golfgeleider niet verwijderen.                                                                                                                                                                                                           |

Probleemoplossing

Oven werkt niet.

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

Het voedsel in de oven wordt niet opgewarmd.

- Controleer of de instellingen goed staan.
- De magnetronoven bevindt zich in demonstratiestand. Zie pagina 9 om te annuleren.

De tijd op het display telt zeer snel af.

- De magnetronoven bevindt zich in demonstratiestand. Zie pagina 9 om te annuleren.

Binnenverlichting werkt niet.

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

De drukgevoelige knoppen werken niet.

- De vergrendeling van het bedieningspaneel is ingeschakeld. Zie pagina 8 om te ontgrendelen.

Het display knippert.

- Stroomuitval. Tik op  en stel de klok opnieuw in. Als de magnetron in gebruik was, stel de kookfunctie dan opnieuw in.

De oven veroorzaakt een radio of tv-storing.

- Controleer of de oven op een ander elektrische circuit is aangesloten, plaats de radio of tv zo ver weg als mogelijk van de oven, of controleer de positie en het signaal van de antenne.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 8 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 worden genoteerd.

## Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

### VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR\*

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

### BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: roestvrij stalen briketladers, 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.

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



目录

- 3 安全注意事项
- 8 快速烤箱特点
- 8 烤箱操作
- 14 保养建议
- 14 故障排除
- 15 Wolf质保

客户服务

型号和序列号列于产品铭牌上。铭牌位置参见第8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，请注意指南中以下突出显示的信息类型：

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

## 重要说明

重要的安全性说明请仔细阅读并保留，以供日后参考。

- 如果加热食物开始冒烟，请勿打开门。关闭并拔掉烤箱电源插头，等待食物停止冒烟。食物冒烟时打开门可能会导致火灾。
- 仅可使用微波炉安全的容器和器具。当使用一次性塑料、纸质或其他可燃食物容器时，由于存在着火的可能性，因此，切勿将烤箱置于无人看管的境况。
- 使用后，清洁波导管罩、烤箱腔体、转盘和转盘支架。上述部位务必保持干燥且无油脂。积聚的油脂可能导致过热，并开始冒烟或着火。
- 微波炉用于加热食物和饮料。干燥食物或衣物以及加热软垫、拖鞋、海绵、湿布等可能导致受伤、着火或火灾的危险。
- 加热食物或饮料时，请勿使用金属容器。
- 本产品不适用于2000 m海拔以上的高度。

### ⚠ 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。

- 不应使用蒸汽清洁器清洁本设备。
- 微波炉将以内置方式使用。
- 从本设备中取出容器时应小心，不要使转盘移位。
- 在使用过程中，设备会变热。应注意避免接触烤箱内部的加热元件。
- 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。

### ⚠ 注意

为避免因无意中复位热熔断路器而造成的危险，本设备不得通过定时器等外部开关设备供电，也不得连接到由实用设施定期开关的电路。

## 重要说明

为了避免受伤的可能性：

### ⚠ 警告

如果烤箱损坏或发生故障，请勿进行操作。使用前请检查以下内容：

- a) 门；请确保门正确关闭，并确保无错位或翘曲。
- b) 铰链和门安全插销；检查并确保无断裂或松动。
- c) 在烤箱腔体内部或门上；确保无凹痕。
- d) 电源线；确保无损坏。

### ⚠ 警告

如果门或门密封件损坏，则必须由合格人员修理烤箱，然后才能操作烤箱。

- 切勿自行调整、修理或改装烤箱。

### ⚠ 警告

任何非合格人员进行任何维修或修理操作都是很危险的，因为这涉及移除防护暴露于微波能量的覆盖物。

- 切勿让油脂或污垢积聚在门密封件和相邻部件上。按照第14页的保养建议说明进行操作。定期清洁烤箱，清除所有食物沉积物。未能将烤箱保持在清洁状态可能会导致表面变质，从而对设备的使用寿命产生不利影响，并可能导致危险情况。
- 请勿尝试自行更换烤箱灯，或让任何未经授权的人员进行更换。如果烤箱灯出现故障，请咨询经销商或致电授权的服务代理商。

## 重要说明

为了避免爆炸和突然沸腾的可能性：

### ⚠ 警告

由于易于爆炸，不得在密封容器中加热液体和其他食物。

- 微波加热饮料可导致延迟的爆发性沸腾，因此在处理容器时务必小心。
- 切勿煮未剥去蛋壳的鸡蛋，也不得在微波炉中加热整个熟鸡蛋，因为即使在微波蒸煮结束后鸡蛋也可能爆炸。为了烹饪或重新加热尚未炒制或混合的鸡蛋，应刺穿蛋黄和蛋白，否则鸡蛋可能会爆炸。在微波炉中重新加热前，应剥去蛋壳并将熟鸡蛋切开。
- 应搅拌或摇动奶瓶和婴儿食品罐的内容物，并在进食前检查温度，以免烫伤。

- 让儿童远离微波炉门，以防止他们烧伤自己。
- 切勿使用密封容器。使用前取下密封垫和盖子。即使在关闭烤箱后，密封容器也可能会由于压力积聚而爆炸。微波加热液体时要小心。使用广口容器，以允许气泡逸出。
- 在烹饪前，刺破土豆、香肠和水果等食物的外皮，否则可能会爆炸。

为了防止沸腾的液体突然喷出和可能的烫伤：

- 在加热/重新加热之前搅拌液体。
- 建议在重新加热时将玻璃棒或类似器具插入液体中。
- 让液体在烹饪时间结束时在烤箱中静置至少20秒，以防止延迟的爆发沸腾。

## 重要说明

### 为了避免火灾危险：

- 电源插座务必易于接近，以便在紧急情况下可以轻松地将电源插头拔出。交流电源必须为220-240 V，50 Hz，并配有最小未1.6 kW的配电断路器。根据电气规范，应能够在固定布线中加入开关来隔离设备与电源。建议提供仅用于此设备的单独电路。请勿在室外存放或使用烤箱。
- 不要在门打开的情况下操作烤箱，或以任何方式改动门安全插销。如果门密封件与密封表面之间有物体，则不要操作烤箱。

**重要提示：**如果您不确定如何连接烤箱，请咨询授权的电气专业人员。

- 对于因未遵守正确的电气连接程序而造成的烤箱损坏或人身伤害，制造商和经销商均不承担任何责任。

### 为了避免触电的可能性：

- 如果本设备的电源线损坏，则务必使用专用导线予以更换。必须由授权的服务代理商进行更换。

### 为了避免烫伤的可能性：

- 不要倚靠或摆动烤箱门。不要玩弄烤箱，也不要当作玩具。应该教孩子所有重要的安全说明：使用锅垫、小心取下食品覆盖物；尤其应注意设计为使食品脆化的包装（例如自加热材料），因为它们可能特别热。

## 重要说明

为了避免儿童误用：

### ⚠ 警告

该设备及其易触及部件在使用期间会变热。8岁以下儿童应远离本设备，除非有专人看管。

### ⚠ 警告

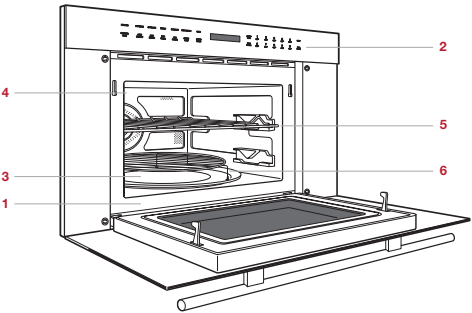
如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本产品。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

- 本产品不适用于身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非负责他们安全的人员已对其进行有关使用该设备的监督或指导。
- 本产品旨在用于家庭和类似应用，如：商店、办公室和其他工作环境中的工作人员厨房区域；农家院；由酒店、汽车旅馆和其他居住环境中的客人；住宿加早餐型环境。

快速烤箱特点

| 特点 |           |
|----|-----------|
| 1  | 产品铭牌      |
| 2  | 控制面板和显示屏  |
| 3  | 转盘        |
| 4  | 内部照明      |
| 5  | 烤箱架 (2)*  |
| 6  | 烤箱立管 (2)* |

\*不用于仅进行烹饪的微波炉。



快速烤箱（图为ICBSPO30TE/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Wolf快速烤箱的安全守则、功能、操作和护理建议都会令您受益匪浅。

用热水和温和的清洁剂彻底清洁微波炉。用软布清洗并擦干，以去除烹饪过程中留下的所有残余油和油脂。参见第14页中的“保养建议”。

控制面板

控制面板具有触摸控制和交互式可视显示功能。请参见下图。

控制锁

控制锁功能可防止意外的烤箱操作。

要锁定：

- 1 触摸，然后触摸。“LOCK ON”将显示在控制面板显示屏上。

要解锁：

- 1 触摸，然后触摸。“LOCK OFF”将显示在控制面板显示屏上。

烤箱操作

时钟

务必在使用前和断电后设置时钟。

设置时钟：

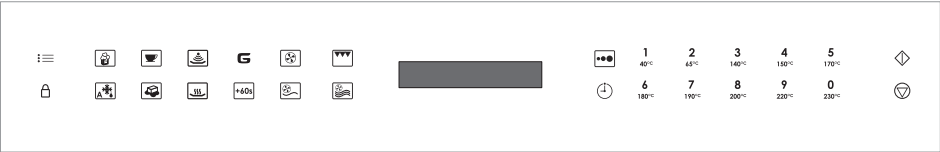
- 1 触摸。
- 2 触摸一次即可采用12小时模式，或触摸两次采用24小时模式。
- 3 使用数字键盘输入当日时间，然后触摸。

定时器

定时器最大可设置为99分钟99秒。设定时间后，控制面板显示屏上将显示倒计时。设置完成后，烤箱会发出声音并且“END”将出现在显示屏上。

设置定时器：

- 1 触摸。
- 2 使用数字键盘输入定时器持续时间。
- 3 触摸开始。
- 4 触摸取消。

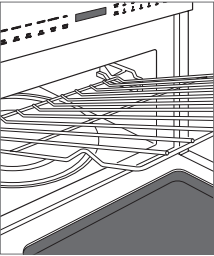


控制面板

烤箱操作

烤箱架

要插入烤箱架，则向上倾斜烤架前部，然后将烤架后部插入烤架导轨中。向后滑动烤架并向下倾斜烤架前部，以移开烤架挡块。继续向后滑动烤架，直到完全进入烤箱。请参见下图。



烤箱架

设置

设置功能允许用户选择个人偏好。务必在断电后重置偏好。

触摸控制面板上的1，向上切换，或者触摸6，向下切换，以便选择偏好。

声音信号

每次触摸时以及在烹饪时间和定时器完成后，都会发出声音信号。

要消除信号：

- 1 触摸：≡。
- 2 触摸6。
- 3 触摸◀。“SOUND OFF”将显示在控制面板显示屏上。

要恢复信号：

- 1 触摸：≡。
- 2 触摸1。
- 3 触摸◀。“SOUND ON”将显示在控制面板显示屏上。

烹饪时间完成提示

完成后，烤箱将在第一分钟内每十秒钟鸣响一次；然后每三分钟（持续一小时）鸣响一次，直至触摸◀才停止。

要消除提醒：

- 1 触摸：≡两次。
- 2 触摸6。
- 3 触摸◀。“REMIND SIGNAL OFF”将显示在控制面板显示屏上。

要恢复提醒：

- 1 触摸：≡两次。
- 2 触摸1。
- 3 触摸◀。“REMIND SIGNAL ON”将显示在控制面板显示屏上。

重量单位

对于需要重量的烹饪模式，可以将默认的计量单位磅更改为公斤。

要将计量单位更改为公斤：

- 1 触摸：≡三次。
- 2 触摸6。
- 3 触摸◀。“KGS SET”将显示在控制面板显示屏上。

要将计量单位更改为磅：

- 1 触摸：≡三次。
- 2 触摸1。
- 3 触摸◀。“LBS SET”将显示在控制面板显示屏上。

出厂设置

要恢复出厂设置：

- 1 触摸：≡四次。
- 2 触摸◀。“FACTORY SETTINGS RESTORED”将显示在控制面板显示屏上。

演示模式

演示模式允许在快速烤箱断电的情况下演示操作。

要进入演示模式：

- 1 触摸：≡五次。
- 2 触摸1。
- 3 触摸◀。“DEMO ON”将显示在控制面板显示屏上。“DEMO”将保留在显示屏上。

要退出演示模式：

- 1 触摸：≡五次。
- 2 触摸6。
- 3 触摸◀。“DEMO OFF”将显示在控制面板显示屏上。

手工烹饪

功率水平

快速烤箱具有十个预设的功率水平。

如以100%的功率手工烹饪：

- 1 使用数字键盘输入所需的烹饪时间。
- 2 触摸.
- 3 设置完成后，烤箱会发出声音并且“END”将出现在控制面板显示屏上。

要在低于100%的功率水平下手工烹饪，请触摸, 然后使用数字键盘选择所需的功率水平。请参见以下图表。

| 功率水平    |       |      |
|---------|-------|------|
| 功率水平    | 高     | 100% |
| 功率水平, 9 |       | 90%  |
| 功率水平, 8 |       | 80%  |
| 功率水平, 7 | 中高    | 70%  |
| 功率水平, 6 |       | 60%  |
| 功率水平, 5 | 中     | 50%  |
| 功率水平, 4 |       | 40%  |
| 功率水平, 3 | 中低/解冻 | 30%  |
| 功率水平, 2 |       | 20%  |
| 功率水平, 1 | 低     | 10%  |

多重顺序烹饪

快速烤箱最多可编程四个自动烹饪顺序，可自动在模式间、温度间和功率水平间自动切换（例如从100%开始，然后切换到50%功率）。

要使用多重顺序烹饪：

- 1 触摸并输入第一个烹饪顺序的所需功率水平（对于100 %，再次触摸），然后使用数字键盘输入所需的烹饪时间。
- 2 触摸，然后触摸5，再使用数字键盘输入第二个烹饪时间。
- 3 触摸.

加分钟

加分钟功能可通过触摸以100%烹饪一分钟。多次触摸可增加烹饪时间。每触摸一次可将烹饪时间增加一分钟。此功能不可用于对流模式或传感器烹饪。

保温

保温功能可将食物保温长达90分钟。

要使用保温：

- 1 触摸.
- 2 使用数字键盘输入所需的保温时间。
- 3 触摸.
- 4 触摸取消。

爆米花

爆米花功能有两个选项。按照控制面板显示屏上的说明选择所需选项。仅可使用适合微波炉包装的爆米花。

要使用爆米花：

- 1 触摸一次选择正常大小包装，或触摸两次选择零食大小包装。
- 2 触摸.

饮料

饮料功能将重新加热饮料或准备用于咖啡或茶的热水。

要使用饮料：

- 1 触摸.
- 2 要重新加热饮料：触摸1，然后触摸1或6以120 ml增量选择饮料量，最大为480 ml。  
  
对于热水：触摸2，然后触摸1或6以240 ml增量选择水量，最大为1.4 L。
- 3 触摸.

融化/软化

融化/软化功能将融化黄油或巧克力，以及软化奶油干酪或黄油。

要使用融化/软化：

- 1 触摸.
- 2 融化黄油：触摸1，然后触摸一次1选择28 g，或触摸两次选择113 g。  
  
融化巧克力(165 g)：触摸2。  
  
软化奶油干酪(250 g)：触摸3。  
  
软化黄油(125 g)：触摸4。
- 3 触摸.

手工烹饪

手工对流

在对流烹饪过程中，热空气在整个烤箱中循环，从而快速均匀地将食物烤成褐色并变得酥脆。要在烹饪过程中查看设定的温度，则触摸 。

要选择手工对流：

- 1 如果需要非预设值的温度，则触摸 ，再次触摸 ，然后使用数字键盘输入此温度（例如对于180°C，输入6）。
- 2 触摸  开始预热。
- 3 预热完成后，添加食物，输入所需的烹饪时间，然后触摸 。

烧烤

烧烤功能使用烤箱腔体顶部的元件对食物顶部直接加热，以便将其烤成褐色。根据食物，应在转盘上使用高立管或低立管，以便在使用烧烤功能时获得最佳效果。

要选择烧烤：

- 1 触摸 。
- 2 使用数字键盘输入所需的时间。
- 3 触摸 。

微烘焙和微烘烤

快速烤箱有两种预设设置，可使其轻松使用对流加热和微波自动进行烹饪。可使用微波炉安全或烤箱安全的烤盘。除最好单独使用对流烹饪制做的食物外，大多数食物非常适合使用微烘焙或微烘烤进行的组合烹饪。请参见以下图表。

温度可更改，其范围为40°C至230°C；但功率水平不能更改。

| 组合烹饪 |       |      |
|------|-------|------|
| 设置   | 温度    | 电源开关 |
| 微烘焙  | 150°C | 10%  |
| 微烘烤  | 150°C | 30%  |

要选择组合烹饪：

- 1 触摸  或 。如果需要非预设值的温度，则再次触摸  或 ，然后使用数字键盘输入此温度（例如对于175°C，输入6）。
- 2 触摸  开始预热。
- 3 预热完成后，添加食物，输入所需的烹饪时间，然后触摸 。

传感器烹饪

GOURMET（美食家）

美食家功能在食物加热时检测食物的水份和湿度，并自动调整烹饪时间和功率水平。新鲜蔬菜和家禽有两种选项。按照控制面板显示屏上的说明选择所需选项。请参见下页中的美食家指南。

要选择美食家：

- 1 触摸 ，然后使用数字键盘选择所需的食物（例如，5用于烤土豆）。
- 2 触摸 。

重新加热

重新加热功能在食物重新加热时使用传感器来检测食物的水份和湿度，并自动调整烹饪时间和功率水平。

要选择重新加热：

- 1 触摸 。
- 2 触摸 。

美食家指南

| 编号 | FOOD（食物）                                                 | 数量                                                          | 方法   | 说明                                                                                                                                                                 |
|----|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 新鲜水果和蔬菜—软<br>花椰菜、花菜、甘蓝、芽甘蓝、菠菜和西葫芦<br>烤苹果                 | 115 g–1.4 kg<br>2–4个中等大小                                    | 微波   | 洗冻并放入微波炉安全的非金属容器中。盖上盖或保鲜膜（刺五下）。烹饪后，如果可能，请搅拌。静置2-5分钟，盖好。                                                                                                            |
| 2  | 新鲜蔬菜—坚硬<br>胡萝卜（切片）<br>玉米棒子<br>绿豆<br>冬南瓜（切块）<br>冬南瓜（切为两半） | 115 g–0.9 kg<br>2-4穗<br>115 g–0.9 kg<br>115 g–0.9 kg<br>1–2 | 微波   | 放入微波炉安全的非金属容器中。对于100 g蔬菜，添加30 ml水。对于嫩蔬菜，盖上盖。对于鲜嫩松脆的蔬菜，使用保鲜膜。烹饪后，如果可能，请搅拌。静置2-5分钟，盖好。                                                                               |
| 3  | 冷冻蔬菜                                                     | 115 g–0.9 kg                                                | 微波   | 放入微波炉安全的非金属容器中。不要加水。盖上盖或保鲜膜。烹饪后，搅拌均匀，静置3分钟，盖好。                                                                                                                     |
| 4  | 冷冻主菜                                                     | 225 g–1.4 kg                                                | 微波   | 取出包装中的内容物。去除外包装并按照包装说明进行覆盖。烹饪后，静置1-3分钟，盖好。                                                                                                                         |
| 5  | 烤马铃薯                                                     | 1–6个中等大小<br>每个200–250 g                                     | 微波   | 每个马铃薯的每一面刺三下，然后将它们绕着转盘的周边放置。烹饪后，从微波炉取出，用铝箔包裹，静置5-10分钟。                                                                                                             |
| 6  | 培根                                                       | 2-6片                                                        | 微波   | 放入纸巾村里的微波炉，非金属容器中。厚切培根可能需要更多时间才能达到所需的熟度。                                                                                                                           |
| 7  | 汉堡                                                       | 2–4个肉饼<br>每个115 g                                           | 烤和微波 | 将汉堡放在提升管上浅的烤箱安全的玻璃容器中。                                                                                                                                             |
| 8  | 牛排                                                       | 2块牛排<br>每个250 g                                             | 烤和微波 | 将牛排放在提升管上的浅炉保温玻璃容器中。                                                                                                                                               |
| 9  | 肉末                                                       | 115 g–0.9 kg                                                | 微波   | 将碎肉放入微波炉安全的非金属容器中，并在烹饪前稍微分开肉。盖上保鲜膜（刺五下）。当微波炉停下时，搅拌碎肉以打碎大块。盖上并触摸  。烹饪后，静置2-3分钟，盖好。 |

| 编号 | FOOD（食物）            | 数量                  | 方法    | 说明                                                             |
|----|---------------------|---------------------|-------|----------------------------------------------------------------|
| 10 | 鸡肉块—带骨<br>翼，腿，大腿，乳房 | 2–4块<br>每个125 g     | 烤和微波  | 将鸡块放在高立管上的浅炉保温玻璃容器中。烹饪后，静置5分钟。<br>白肉的内部温度应至少为75°C，深色肉应至少为80°C。 |
| 11 | 鸡胸—无骨               | 2–4块<br>每个150 g     | 烤和微波  | 将鸡胸肉放在高立管上的浅炉保温玻璃容器中。烹饪后，静置5分钟。<br>内部温度应至少为75°C。               |
| 12 | 鱼类                  | 115 g–0.9 kg        | 微波    | 围绕浅微波安全的非金属容器安排环。盖上保鲜膜（刺五下）。烹饪后，静置5分钟，盖好。                      |
| 13 | 白米                  | 95–512 g            | 微波    | 将米饭放入微波炉安全的非金属容器中，加入适量的开水。盖上盖或保鲜膜（刺五下）。烹饪后，搅拌、盖住并静置到吸收完所有液体为止。 |
| 14 | 蛋糕                  | 1个蛋糕<br>229 mm盘     | 对流和微波 | 根据包装或食谱说明进行制备。预热完成后，将其置于低立管上的229毫米烤箱安全玻璃容器中。                   |
| 15 | 饼干                  | 最多9块，放在<br>305 mm盘上 | 对流    | 根据包装或食谱说明进行制备，放入低立管上的305 mm披萨盘中。<br>为达到最佳效果，饼干大小应约为51 mm。      |

解冻

自动解冻

自动解冻功能使用预设设置可解冻所选择的食品。请参阅自动解冻指南。

要选择自动解冻：

- 1 触摸 ，然后使用数字键盘选择所需的食物（例如，3表示去骨家禽）。
- 2 使用数字键盘输入重量。
- 3 触摸 。一段时间后，烤箱停止，因此可以检查食物。
- 4 打开门，把食物翻过来。
- 5 重复操作，直到解冻完成。

自动解冻指南

| 编号 | FOOD（食物） | 数量           | 说明                                                       |
|----|----------|--------------|----------------------------------------------------------|
| 1  | 肉末       | 230 g-1.1 kg | 在每个声音信号后，取出解冻的碎块。静置5-10分钟，盖好。                            |
| 2  | 牛排、肉排    | 230 g-1.4 kg | 在每个声音信号后，重新排放。如果有温热或解冻的部分，盖上小扁片铝箔。取出任何解冻的肉。静置10-15分钟，盖好。 |
| 3  | 去骨家禽     | 230 g-0.9 kg | 在每个声音信号后，重新排放。如果有温热或解冻的部分，盖上小扁片铝箔。取出任何解冻的肉。静置10-15分钟，盖好。 |
| 4  | 带骨家禽     | 230 g-1.4 kg | 在每个声音信号后，重新排放。如果有温热或解冻的部分，盖上小扁片铝箔。取出任何解冻的肉。静置10-15分钟，盖好。 |
| 5  | 烤肉       | 0.9-1.8 kg   | 脂肪面朝下，开始解冻。在每个声音信号后，翻过来并用铝箔盖住温热的部位。静置30-60分钟，盖好。         |

保养建议

| 清洁     |                                                                                     |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 不锈钢    | 使用非腐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。                                                                    |
| 控制面板   | 使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭控制面板之前喷洒在抹布上。<br>重要提示：切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。<br>要在清洁之前锁定控制面板，请参阅第8页。 |
| 内部     | 用柔软的湿布擦拭。切勿使用腐蚀性或粗糙的清洁剂或百洁布。对于顽固性污物，请使用小苏打或温和的肥皂；用热水彻底冲洗。请勿使用化学烤箱清洁剂。               |
| 烤箱架和立管 | 取出进行清洁。用温和的肥皂水清洗。对于顽固性污渍，使用温和的清洁剂和非磨损的清洁海绵。烤架和立管可在洗碗机中清洗。                           |
| 转盘     | 取出进行清洁。用温和的肥皂水清洗。对于顽固性污渍，使用温和的清洁剂和非磨损的清洁海绵。转盘可在洗碗机中清洗。                              |
| 波导管盖   | 位于微波炉内部的顶部。用柔软的湿布小心擦拭。请勿拆下波导管盖。                                                     |

故障排除

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。

烤箱中的食物不加热。

- 检查控制，核实设置正确无误。
- 烤箱处于演示模式。请参阅第9页取消该模式。

显示屏上的时间倒计时过快。

- 烤箱处于演示模式。请参阅第9页取消该模式。

内部灯不工作。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

触摸控制无法操作。

- 控制面板锁已打开。请参阅第8页解锁。

显示屏闪烁。

- 断电。触摸并重置时钟。如果正使用烤箱，请重置烹饪功能。

由烤箱引起的收音机或电视机干扰。

- 检查烤箱是否位于不同的电路，将收音机或电视机尽可能远离烤箱，或检查天线的位置和信号。

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8页。
- 出于质保目的，您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在第2页中。

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保\*

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

五年有限质保

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

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

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



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 WOLFAPPLIANCE.COM 800.222.7820

9027246 REV-A

12/2018

