24" E SERIES OVEN

USE AND CARE GUIDE

CLEANING, MAINTENANCE, AND MORE

WOLF

Contents

4 Safety Precautions

6 24" E Series Oven Features

7 Oven Operation

15 Care Recommendations

17 Troubleshooting

19 Wolf Warranty

Customer Care

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

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

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer or service agency and grounded by a qualified technician.
- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- Be sure the oven cool air intake (located below the door) and oven exhaust vent (located above the door) are unobstructed at all times.
- Position the oven rack or pan in desired location when oven is cool. If it must be repositioned after oven is already hot, be sure pot holder does not contact a hot heating element in the oven.

⚠ CAUTION

Before using self-clean, remove broiler pan, oven rack and pan, oven rack guides and any other utensils.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room.
- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not clean oven gasket; rubbing or moving the gasket may compromise the door seal.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.
- 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.
- Before starting the self cleaning cycle, excess spillage must be removed from the oven cavity.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

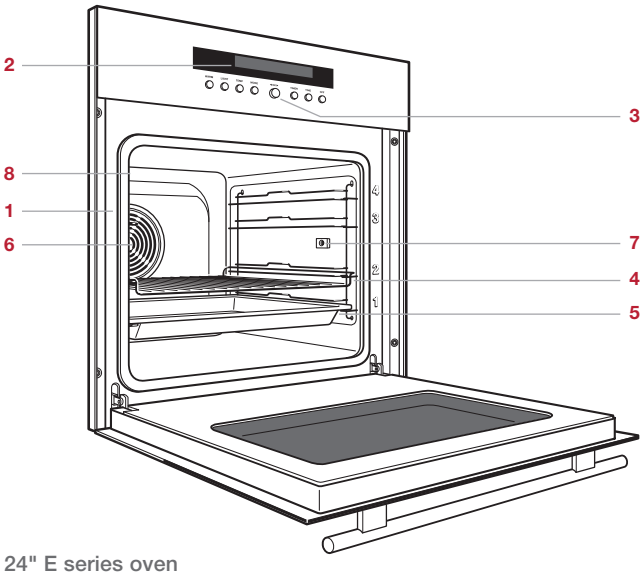
⚠ WARNING

PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS

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

24" E Series Oven Features

FEATURES	
1	Product Rating Plate
2	Control Panel and Display
3	Control Knob
4	Adjustable Oven Rack
5	Adjustable Oven Pan
6	Convection Fan
7	Temperature Probe Receptacle
8	Halogen Lighting



24" E series oven

Getting Started

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

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

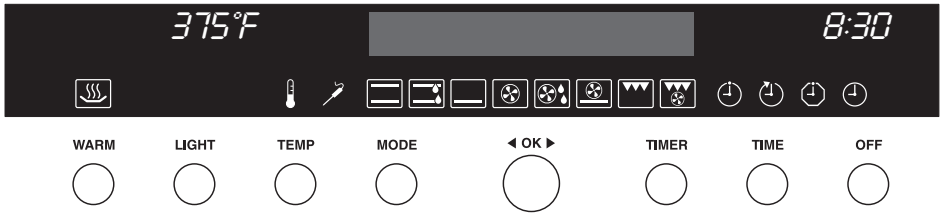
Control Panel

The control panel and control panel display are streamlined and easy to use. The control knob (OK) and buttons are used to set cooking modes and access all the features of your oven for exceptional results.

The knob is used on its own and in combination with the buttons to make selections. All selections are confirmed by pressing OK.

CONTROL PANEL INDICATORS

INDICATOR	
	Oven temperature is set.
	Temperature probe is in use.
	Bake mode is activated.
	Bake Humid mode is activated.
	Slow Cook mode is activated.
	Convection mode is activated.
	Convection Humid mode is activated.
	Convection Bake mode is activated.
	Broil mode is activated.
	Convection Broil mode is activated.
	Warm mode is activated.
	Timer is set.
	Operating time is activated.
	Switch-off time is activated.
	Clock is set.

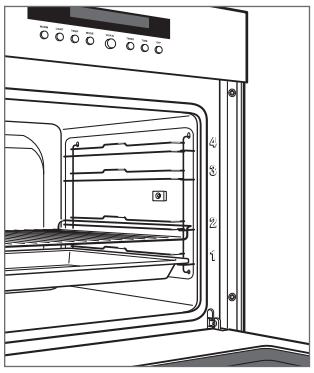


Control panel

Oven Operation

OVEN RACK POSITION

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



Rack position

PRIOR TO USE

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

1. Clean oven thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth.
2. Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
3. Select Bake mode and 570°F (300°C). Heat oven (empty) for 60 minutes.

Oven Operation

SELECT COOKING MODE

1. Press MODE multiple times until desired cooking mode is displayed, then press OK.

SELECT TEMPERATURE

1. With the cooking mode selected, press TEMP.
2. Turn knob to desired temperature, then press OK.

To adjust temperature during cooking, press TEMP and turn the knob to the desired temperature, then press OK.

TIME

It is very important the correct time is set if a timed cook feature is used. Time must be reset after a power outage.

Setting time:

1. With oven off, press TIME.
2. Turn knob to set the hour, then press OK.
3. Turn knob to set the minutes, then press OK.

TIMER

The timer can be set for a maximum of 9 hours and 59 minutes. Once the timer is set, the countdown is illuminated on the display. The timer is independent from the oven. Setting the timer does not affect operating time or switch-off time.

Setting timer:

1. Press TIMER.
2. Turn knob to set duration, then press OK.

To reset, press TIMER and turn the knob to select the desired duration, then press OK. To cancel, press TIMER twice, then press OK.

USER SETTINGS

The user settings allow the user to select preferences for language, childproof lock, time display, acoustic signal, illumination, temperature unit, contrast, time format, main synchronization, summer/winter time, calendar and factory settings.

The control panel can be locked through user settings. To use the oven by temporarily disabling the lock, press and continue to hold OFF, then press OK. The lock will automatically reactivate 10 minutes after the oven has been turned off.

Setting user settings:

1. With oven off, press OK and turn knob to USER SETTINGS, then press OK.
2. Turn knob to scroll through options, then press OK.
3. Follow instructions on the display, then press OK.

Oven Operation

OPERATING TIME

The operating time feature automatically turns the oven off at a specified time. Oven will begin to heat immediately and will turn off at the desired switch-off time.

If the temperature probe is used, the probe will override the switch-off time and turn the oven off when the set temperature is reached. If the probe temperature is not reached before the switch-off time, it will not extend operating time.

Setting controls:

1. Select desired cooking mode and temperature.
2. Press TIME.
3. Turn knob to select desired operating time (up to 9 hours and 59 minutes), then press OK.

To adjust operating time, press TIME and turn the knob to select the desired time, then press OK. The automatic switch-off time can be overridden at any point by pressing OFF.

DELAYED START

The delayed start feature automatically turns the oven on and off at specified times. Oven will remain idle until the desired start time and will turn off at the desired switch-off time. The clock must be set to the correct time for delayed start to function properly.

If the temperature probe is used, the probe will override the switch-off time and turn the oven off when the set temperature is reached. If the probe temperature is not reached before the switch-off time, it will not extend operating time.

Setting controls:

1. Select desired cooking mode and temperature.
2. Press TIME and turn knob to select desired operating time (up to 9 hours and 59 minutes), do not press OK.
3. Press TIME and turn knob to select desired switch-off time, then press OK.

To adjust switch-off time, press TIME twice and turn the knob to select the desired time, then press OK. The automatic switch-off time can be overridden at any point by pressing OFF.

With the clock in 12-hour mode, delayed start can be set up to 11 hours and 59 minutes, or up to 23 hours and 59 minutes in 24-hour mode.

Oven Operation

TEMPERATURE PROBE

Use only the temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except Gourmet.

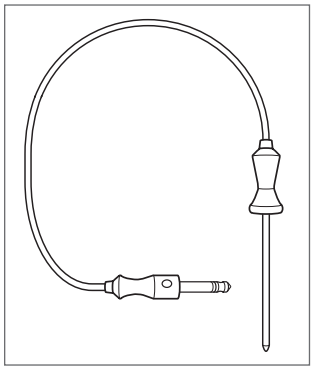
Setting controls:

1. Select desired cooking mode and temperature.
2. Place probe in the thickest part of the food being cooked, then insert connector into the receptacle. Refer to the illustration below.
3. Press TEMP (do not press OK).
4. Press TEMP and turn knob to select desired doneness, then press OK.

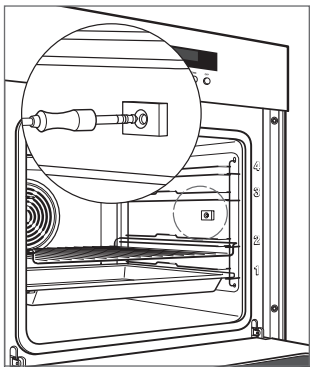
The probe temperature will appear on the display once it is above 85°F (30°C).

⚠ CAUTION

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



Temperature probe



Probe receptacle

Sabbath

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

Setting controls:

1. With oven off, press OK and turn knob to USER SETTINGS, then press OK.
2. Turn knob to ACOUSTIC, then press OK.
3. Turn knob to OFF, then press OK.
4. Turn knob to ILLUMINATION, then press OK.
5. Turn knob to VIA BUTTON ONLY, then press OK.
6. Press OFF.
7. Press MODE four times or until CONVECTION appears, then press OK. Select desired temperature at or below 210°F (99°C), then press OK.

Cooking Modes

MODE	INDICATOR	RANGE	PROBE	USES
Bake		85–570°F (30–300°C)	•	Cooking space is heated by top and bottom elements. Standard operating mode for cooking and baking on a single rack.
Bake Humid		85–570°F (30–300°C)	•	Cooking space is heated by top and bottom elements. Moisture produced during cooking is retained in the cavity.
Slow Cook		85–480°F (30–250°C)	•	Cooking space is heated by the bottom element only.
Convection		85–480°F (30–250°C)	•	Cooking space is heated by an element in the back wall and circulated throughout the cavity with the convection fan. Use for cooking and baking items on multiple racks.
Convection Humid		85–480°F (30–250°C)	•	Cooking space is heated by an element in the back wall and circulated throughout the cavity with the convection fan. Moisture produced during cooking is retained in the cavity.
Convection Bake		85–480°F (30–250°C)	•	Cooking space is heated by the bottom element and circulated throughout the cavity with the convection fan.
Broil		85–570°F (30–300°C)		Cooking space is heated by the broil element.
Convection Broil		85–535°F (30–280°C)		Cooking space is heated by the broil element and circulated throughout the cavity with the convection fan.

Cooking Modes

GOURMET

Use Gourmet to prepare any of the foods listed below; fresh, refrigerated or frozen. Select the food and desired doneness and the sensor adjusts time, temperature and humidity so no baking instructions are required. For optimum performance, Gourmet should only be used when oven is completely cool.

FOOD	CODE
Fresh Appetizers	A1
Frozen Appetizers	A2
Gratin	A3
Soufflé	A4
Baked Potatoes	A5
Frozen Potato Products	A6
Braising Meat	A7
Fresh Pizza	A8
Bread	A9
Pastries	A10

Setting Gourmet:

1. Press OK twice and turn knob to select desired food, then press OK.
2. Follow instructions on the display, then press OK.

SLOW ROAST

Setting Slow Roast:

1. Press OK and turn knob to Slow Roast, then press OK.
2. Turn knob to select desired food and doneness (if applicable), then press OK. If a 'sear' option is selected, the meat must be seared prior to placing it in the oven.
3. Preset probe temperature will appear on the display. To adjust probe temperature, press TEMP and turn knob to desired temperature, then press OK.

To adjust time, press TIME and turn the knob to the desired duration, then press OK.

KEEP WARM

Setting Keep Warm:

1. Press OK and turn knob to Keep Warm, then press OK.

Self-Clean

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

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

Setting Self-Clean:

1. Press OK.
2. Select Self-Clean and press OK.
3. Turn knob to select desired level of cleaning, then press OK. Door will lock automatically.

Setting delayed start Self-Clean:

1. Press OK.
2. Select Self-Clean and press OK.
3. Turn knob to select desired level of cleaning, then press OK.
4. Press TIME and turn knob to select desired switch-off time, then press OK.
5. Press OK.

To cancel self-clean mode at any time, press OFF. The oven door will lock and remain locked until the self-clean cycle is complete and the oven temperature has cooled below 570°F (300°C).

Warm

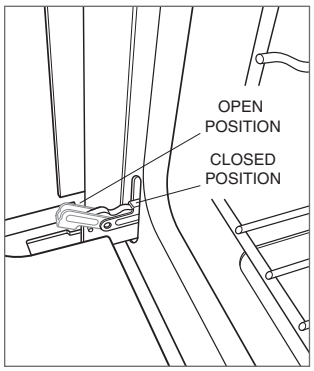
The oven can be used to warm plates before serving. Place the wire rack in position 1 and place plates on it. Press WARM. The warming function will switch off automatically after 12 hours.

Care Recommendations

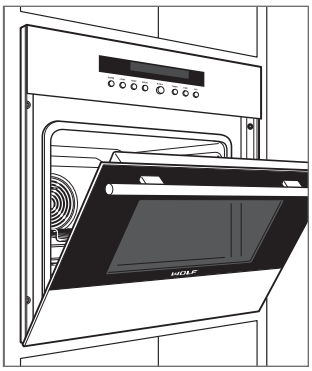
OVEN DOOR REMOVAL

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

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



Oven door hinge latch

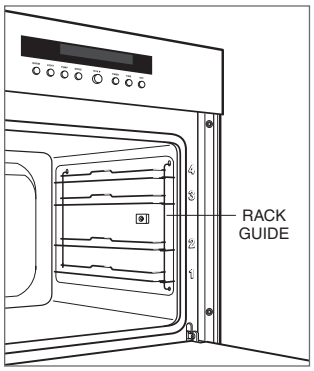


Door open 30°

RACK GUIDE REMOVAL

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

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



Rack guide removal

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe 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 panel. Do not spray cleaners directly on the control panel.
Interior	For light cleaning, remove any cooking debris while the oven is still warm using a soft cloth dampened with water and a mild detergent. Wipe dry with a soft cloth.
Oven rack, rack guides, oven pan	Oven rack, rack guides and stainless steel oven pan can be cleaned in the dishwasher.
Temperature probe	Do not clean the temperature probe in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

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

Oven temperature issue.

- Contact Wolf customer care at 800-222-7820 for recommendations.

Illumination is not working.

- Light bulb is defective, call Wolf Factory Certified Service.

Oven makes sounds during operation.

- Oven may emit switching sounds during operation. Such sounds are normal.

Oven pans are difficult to remove.

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

Service

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

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

Wolf Appliance Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators. If the owner uses Wolf factory certified service, the service provider will repair or replace these parts with the owner paying for all other costs, including labor. If the owner uses non-certified service, the owner must contact Wolf Appliance, Inc. (using the information below) to receive repaired or replacement parts. Wolf Appliance will not reimburse the owner for parts purchased from non-certified service or other sources.

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

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

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

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

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

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

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

Contenido

4 Precauciones de seguridad

6 Características de los hornos de la serie E de 24"

7 Funcionamiento del horno

15 Recomendaciones sobre el cuidado

17 Resolución de problemas

19 Garantía de Wolf

Atención al cliente

El modelo y número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto adjunta. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para encontrar la placa de datos. Para fines de la garantía, usted también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Anote esta información abajo para referencia futura.

INFORMACIÓN PARA SERVICIO

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

Si su producto alguna vez necesita servicio asegúrese de usar un proveedor de servicios certificado por Wolf y recomendado por nuestro centro de atención al cliente, o seleccione uno de nuestra lista de proveedores en wolfappliance.com/locator. Todos los proveedores de los centros de servicio autorizados han sido cuidadosamente seleccionados y entrenados a fondo por nosotros.

Aviso importante

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

AVISO IMPORTANTE señala la información que es especialmente importante.

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea este manual con atención antes de utilizar este electrodoméstico para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Un técnico calificado o una agencia de servicio deben instalar o reparar este electrodoméstico y un técnico calificado lo debe conectar a tierra.
- Limpie solamente las partes enumeradas en este manual.
- No utilice limpiadores para hornos. No debe utilizar limpiadores comerciales para hornos ni capas protectoras de ninguna clase en o alrededor de cualquier parte del horno.
- No toque los elementos calefactores ni las superficies internas del horno. Los elementos calefactores pueden permanecer calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las superficies internas alcanzan altas temperaturas y pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que su ropa u otros materiales ignífugos entren en contacto con los elementos calefactores o superficies internas del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- Utilice siempre guantes de cocina secos al retirar las cacerolas de este electrodoméstico. Los guantes de cocina húmedos o mojados pueden provocar quemaduras por vapor. No utilice una toalla ni un paño grueso en lugar de los guantes de cocina.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de mirar o meter las manos dentro del horno.
- Asegúrese de que no haya obstáculos en ningún momento en la entrada de aire fresco del horno (que se encuentra debajo de la puerta) y la rejilla de ventilación del horno (que se encuentra debajo de la puerta).
- Coloque la rejilla o la bandeja del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si debe cambiarla de posición cuando el horno esté caliente, asegúrese de que el guante de cocina no entre en contacto con un elemento calefactor caliente al interior del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de utilizar la autolimpieza, retire la parrilla, la rejilla y la bandeja del horno, las guías de la rejilla y cualquier otro utensilio.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No intente reparar ni cambiar parte alguna de este electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en la documentación que acompaña a este electrodoméstico.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este electrodoméstico.
- Nunca utilice este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación.
- No deje a los niños menores solos o sin supervisión en el área donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre el electrodoméstico.
- No utilice agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.
- No caliente recipientes de comida cerrados, como frascos de alimentos para bebés o enlatados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos ignífugos en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de niños arriba o detrás de este electrodoméstico, ya que podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.
- No limpie el empaque del horno, ya que frotar o mover el empaque puede comprometer el sello de la puerta.
- Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa holgada ni con aplicaciones sueltas al utilizar este electrodoméstico.
- Este electrodoméstico se calienta cuando se utiliza. Se debe tener cuidado de no tocar elementos térmicos dentro del horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno pues pueden rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, se debe retirar el exceso de derrames de la cavidad del horno.
- Utilice solamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

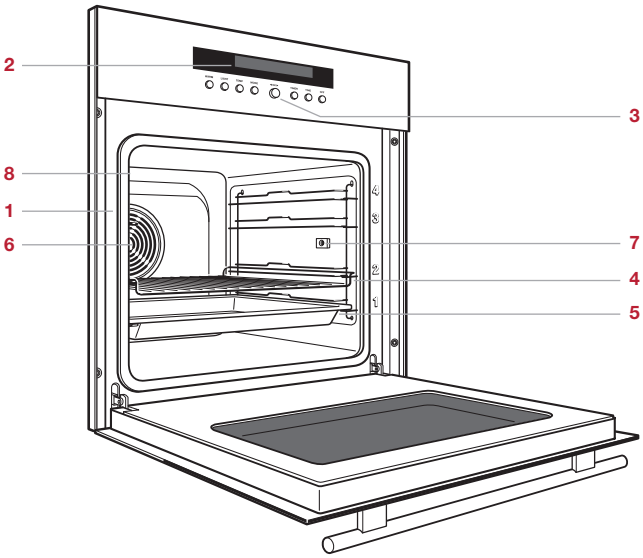
⚠ ADVERTENCIA

PROPUESTA 65 PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA

Cáncer y Daño Reproductivo—www.P65Warnings.ca.gov

Características de los hornos de la serie E de 24"

CARACTERÍSTICAS	
1	Placa de datos del producto
2	Panel de control y pantalla electrónica
3	Perilla de control
4	Rejillas ajustables del horno
5	Bandeja ajustable del horno
6	Ventilador de convección
7	Recipiente de la sonda de temperatura
8	Luz de halógeno



Hornos de la serie E de 24"

Primeros pasos

Sabemos que está ansioso por empezar a cocinar, pero antes de hacerlo, dedique un poco de tiempo a leer este manual de uso y cuidado. Si usted es un cocinero ocasional o un chef experto, se beneficiará de conocer las prácticas de seguridad, características, funcionamiento y recomendaciones sobre el cuidado de su horno de la serie E de Wolf.

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

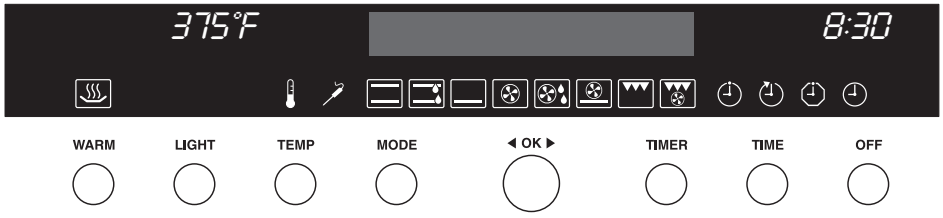
Panel de control

El panel de control y la pantalla del panel de control fueron optimizados para facilitar el uso. La perilla (OK) y los botones de control se usan para establecer los modos de cocción y acceder a todas las características del horno para obtener resultados excepcionales.

La perilla se usa sola y en combinación con los botones para realizar selecciones. Todas las selecciones se confirman pulsando OK.

INDICADORES DEL PANEL DE CONTROL

INDICADOR	
	La temperatura del horno se estableció.
	La sonda de temperatura está en uso.
	El modo de horneado está activado.
	El modo de horneado húmedo está activado.
	El modo de cocción lenta está activado.
	El modo convección está activado.
	El modo convección húmeda está activado.
	El modo de horneado por convección está activado.
	El modo de asado está activado.
	El modo de asado por convección está activado.
	El modo de calentamiento está activado.
	El temporizador está activado.
	El tiempo de operación está activado.
	El tiempo de apagado está activado.
	El reloj está activado.

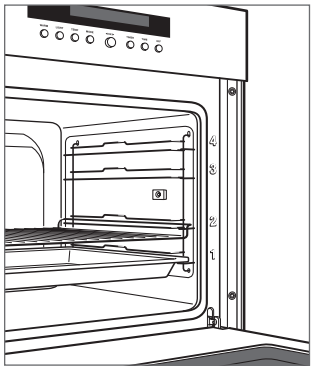


Panel de control

Funcionamiento del horno

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

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



Posición de la rejilla

ANTES DE UTILIZARLO

Para asegurarse de que todo el aceite residual del proceso de fabricación se haya eliminado, el horno tiene que pasar por el siguiente procedimiento.

1. Limpie cuidadosamente el horno con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave.
2. Encienda la ventilación. La presencia de un poco de humo y olor es normal.
3. Seleccione el modo de asado y 570 °F (300 °C). Caliente el horno (vacío) durante 60 minutos.

Funcionamiento del horno

SELECCIONAR EL MODO DE COCCIÓN

1. Pulse MODE (MODO) varias veces hasta que aparezca el modo de cocción deseado, luego pulse OK.

SELECCIONE LA TEMPERATURA

1. Seleccione el modo de cocción y presione TEMP.
2. Gire la perilla hasta la temperatura deseada, luego pulse OK.

Para ajustar la temperatura durante la cocción, pulse TEMP y gire la perilla hasta la temperatura deseada, luego pulse OK.

HORA

Es muy importante que se establezca la hora correcta si se usa una característica de cocción por tiempo. La hora debe restablecerse después de un corte de energía.

Para configurar la hora:

1. Con el horno apagado, pulse TIME (HORA).
2. Gire la perilla para establecer la hora, luego pulse OK.
3. Gire la perilla para establecer los minutos, luego pulse OK.

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede ajustar para un máximo de 9 horas y 59 minutos. Una vez que se ajusta el temporizador, la cuenta regresiva se ilumina en la pantalla del panel de control. El temporizador es independiente del horno. Ajustar el temporizador no afecta el tiempo de cocción ni el tiempo de parada.

Para configurar el temporizador:

1. Pulse TIMER (TEMPORIZADOR).
2. Gire la perilla para establecer la duración, luego pulse OK.

Para restablecer, pulse TIMER (TEMPORIZADOR) y gire la perilla para seleccionar la duración deseada, luego pulse OK. Para cancelar, pulse TIMER (TEMPORIZADOR) dos veces, luego pulse OK.

AJUSTES DEL USUARIO

Los ajustes del usuario permiten seleccionar preferencias de idioma, bloqueo infantil, pantalla de hora, señal acústica, iluminación, unidad de temperatura, contraste, formato de hora, sincronización central, hora de verano e invierno, calendario y ajustes de fábrica.

Se puede bloquear el panel de control mediante los ajustes del usuario. Para usar el horno deshabilitando el bloqueo temporalmente, pulse y sostenga OFF y luego pulse OK. El bloque se reactivará automáticamente 10 minutos después de que el horno se haya apagado.

Establecer los ajustes del usuario:

1. Con el horno apagado, pulse OK y gire la perilla hasta USER SETTINGS (AJUSTES DEL USUARIO), y luego pulse OK.
2. Gire la perilla para ver las opciones, luego pulse OK.
3. Siga las instrucciones de la pantalla, luego pulse OK.

Funcionamiento del horno

TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

La característica de tiempo de funcionamiento apaga automáticamente el horno a una hora específica. El horno empezará a calentar inmediatamente y se apagará a la hora que usted desee que se apague.

Si se usa una sonda de temperatura, la sonda cancelará la hora de apagado y apagará el horno cuando se alcance la temperatura establecida. Si la temperatura de la sonda no se alcanza antes de la hora de apagado, no extenderá el tiempo de funcionamiento.

Ajuste de los controles:

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
2. Pulse TIME (HORA).
3. Gire la perilla para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (hasta 9 horas y 59 minutos), luego pulse OK.

Para ajustar el tiempo de funcionamiento, pulse TIME (HORA) y gire la perilla para seleccionar la duración deseada, luego pulse OK. La hora de apagado automático se puede cancelar en cualquier momento al pulsar OFF.

INICIO RETARDADO

La característica de inicio retardado enciende y apaga el horno automáticamente a una hora específica. El horno permanecerá inactivo hasta la hora de inicio deseada y se apagará a la hora que usted desee. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que el inicio retardado funcione correctamente.

Si se usa una sonda de temperatura, la sonda cancelará la hora de apagado y apagará el horno cuando se alcance la temperatura establecida. Si la temperatura de la sonda no se alcanza antes de la hora de apagado, no extenderá el tiempo de funcionamiento.

Ajuste de los controles:

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
2. Pulse TIME (HORA) y gire la perilla para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (hasta 9 horas y 59 minutos), no pulse OK.
3. Pulse TIME (HORA) y gire la perilla para seleccionar la hora de apagado deseada (no pulse OK).

Para ajustar la hora de apagado, pulse TIME (HORA) dos veces y gire la perilla para seleccionar la hora deseada, luego pulse OK. La hora de apagado automático se puede cancelar en cualquier momento al pulsar OFF.

Con el reloj en modo de 12 horas, se puede programar un inicio retardado hasta de 11 horas y 59 minutos, o hasta de 23 horas y 59 minutos en modo de 24 horas.

Funcionamiento del horno

SONDA DE TEMPERATURA

Utilice solamente la sonda de temperatura que viene con este electrodoméstico. Consulte la siguiente ilustración. La sonda de temperatura mide la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. Se puede utilizar con todos los modos de cocción excepto el Gourmet.

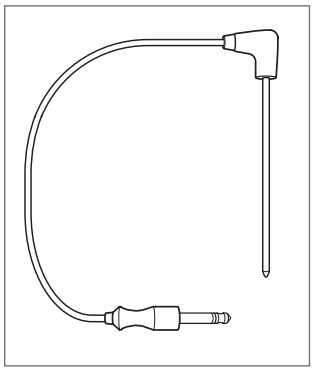
Ajuste de los controles:

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
2. Coloque la sonda en la parte más gruesa de la comida que se cocina, luego inserte el conector en el receptáculo. Consulte la siguiente ilustración.
3. Pulse TEMP (TEMPERATURA) (no pulse OK).
4. Pulse TEMP (TEMPERATURA) y gire la perilla para seleccionar el punto de cocción deseado, luego pulse OK.

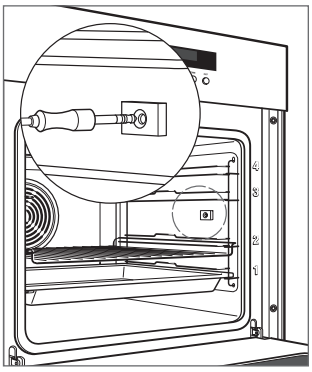
La temperatura de la sonda aparecerá en la pantalla una vez que supere los 85°F (30°C).

⚠ PRECAUCIÓN

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



Sonda de temperatura



Receptáculo de la sonda

Shabat

Este electrodoméstico lleva el certificado Star-K que indica que cumple con estrictas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en www.star-k.org.

Ajuste de los controles:

1. Con el horno apagado, pulse OK y gire la perilla hasta USER SETTINGS (AJUSTES DEL USUARIO), y luego pulse OK.
2. Gire la perilla hasta ACOUSTIC (ACÚSTICA), luego pulse OK.
3. Gire la perilla hasta OFF (APAGADO), luego pulse OK.
4. Gire la perilla hasta ILLUMINATION (ILUMINACIÓN), luego pulse OK.
5. Gire la perilla hasta VIA BUTTON ONLY (SOLO POR BOTÓN), luego pulse OK.
6. Pulse OFF (APAGAR).
7. Pulse MODE (MODO) cuatro veces o hasta que aparezca la palabra CONVECTION (CONVECCIÓN), luego pulse OK. Seleccione la temperatura deseada de o superior a 99 °C (210 °F) y luego pulse OK.

Modos de cocción

MODO	INDICADOR	RANGO	SONDA	UTILIZA
Hornear		De 85 a 570 °F (de 30 a 300 °C)	•	El espacio de cocción se calienta con los elementos superiores e inferiores. Modo de funcionamiento normal de cocción y horneado en una sola rejilla.
Horneado húmedo		De 85 a 570 °F (de 30 a 300 °C)	•	El espacio de cocción se calienta con los elementos superiores e inferiores. El vapor producido durante la cocción se conserva en la cavidad.
Cocción lenta		De 85 a 480 °F (de 30 a 250 °C)	•	El espacio de cocción se calienta solamente con el elemento inferior. Use en horneado intensivo, como bases para flanes o preservación de alimentos.
Convección		De 85 a 480 °F (de 30 a 250 °C)	•	El espacio de cocción se calienta con un elemento de la pared posterior y el calor circula por toda la cavidad con el ventilador de convección. Use para cocinar y hornear alimentos en varias rejillas.
Humedad de convección.		De 85 a 480 °F (de 30 a 250 °C)	•	El espacio de cocción se calienta con un elemento de la pared posterior y el calor circula por toda la cavidad con el ventilador de convección. El vapor producido durante la cocción se conserva en la cavidad.
Hornear por convección		De 85 a 480 °F (de 30 a 250 °C)	•	El espacio de cocción se calienta con el elemento inferior y el calor circula por toda la cavidad con el ventilador de convección. Use para hornear pizza con una corteza crujiente.
Asado		De 85 a 570 °F (de 30 a 300 °C)		El espacio de cocción se calienta con el accesorio de parrilla.
Asado por convección		De 85 a 535 °F (de 30 a 280 °C)		El espacio de cocción se calienta con el elemento de parrilla y el calor circula por toda la cavidad con el ventilador de convección. Use para asar alimentos grandes y platos horneados.

Modos de cocción

GOURMET

Use Gourmet para preparar cualquiera de las comidas a continuación, frescas, refrigeradas o congeladas. Seleccione la comida y el punto de cocción deseado y el sensor ajusta la hora, temperatura y humedad, por lo que no se requieren instrucciones de horneado. Para un funcionamiento óptimo, Gourmet solo debe utilizarse cuando el horno esté completamente frío.

ALIMENTOS	CÓDIGO
Entradas frescas	A1
Entradas congeladas	A2
Gratinado	A3
Soufflé	A4
Papas horneadas	A5
Productos a base de papas congeladas	A6
Asar carne	A7
Pizza fresca	A8
Pan	A9
Repostería	A10

Establecer Gourmet:

1. Pulse OK dos veces y gire la perilla para seleccionar la comida deseada, luego pulse OK.
2. Siga las instrucciones de la pantalla, luego pulse OK.

ASADO LENTO

Configurar Asado lento:

1. Pulse OK y gire la perilla hasta Slow Roast (Asado lento), luego pulse OK.
2. Gire la perilla para seleccionar la comida y el punto de cocción deseados (si corresponde), luego pulse OK. Si se selecciona la opción "sear" (soasar), se debe soasar la carne antes de colocarla en el horno.
3. La temperatura prestablecida de la sonda aparecerá en la pantalla. Para ajustar la temperatura de la sonda, pulse TEMP y gire la perilla hasta la temperatura deseada, luego pulse OK.

Para ajustar el tiempo, pulse TIME (TEMPORIZADOR) y gire la perilla para seleccionar la duración deseada, y luego pulse OK.

MANTENER CALIENTE

Configurar el calentamiento:

1. Pulse OK y gire la perilla hasta Warm (Calentamiento), luego pulse OK.

Autolimpieza

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

La duración del ciclo de autolimpieza se puede ajustar según el nivel de residuos de alimentos. En residuos livianos, la duración del ciclo de limpieza es de 1,5 horas y, en residuos pesados, es de 2 horas. El ciclo total puede durar hasta 5 horas, incluido el enfriamiento.

Ajuste de la autolimpieza:

1. Pulse OK.
2. Seleccione Self-Clean (Autolimpieza) y pulse OK.
3. Gire la perilla para seleccionar el nivel de limpieza deseado, luego pulse OK. La puerta se bloqueará automáticamente.

Ajuste de autolimpieza con inicio retardado:

1. Pulse OK.
2. Seleccione Self-Clean (Autolimpieza) y pulse OK.
3. Gire la perilla para seleccionar el nivel de limpieza deseado, luego pulse TIME (HORA).
4. Pulse TIME (TEMPORIZADOR) y gire la perilla para seleccionar el tiempo de apagado deseado, y luego pulse OK.
5. Pulse OK.

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

Caliente

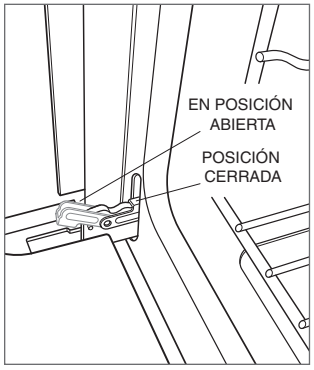
El horno se puede utilizar para calentar platos antes de servir. Coloque la rejilla en la posición 1 y los platos sobre ella. Pulse WARM (CALENTAMIENTO). La función de calentamiento se apagará automáticamente después de 12 horas.

Recomendaciones sobre el cuidado

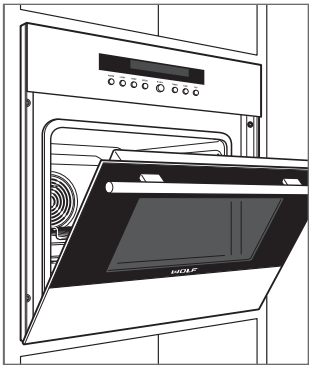
CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

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

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



Pestillo de la bisagra de la puerta del horno



Puerta abierta a 30°

RETIRAR LAS GUÍAS DE LA REJILLA

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

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

Retirar la guía del estante

Recomendaciones sobre el cuidado

LIMPIEZA

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

Resolución de problemas

OPERACIÓN

El horno no funciona.

- Compruebe que esté encendido.
- Compruebe que la alimentación eléctrica a la unidad y el interruptor de circuito de la casa estén encendidos.

Problema con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820 para para obtener recomendaciones.

No funciona la iluminación.

- La bombilla está defectuosa, llame al servicio autorizado de Wolf quitar el espacio.

El horno hace ruido durante el funcionamiento.

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

Es difícil retirar las bandejas del horno.

- Algunas combinaciones de calor, humedad y ubicación de alimentos pueden hacer que las bandejas del horno se tuerzan, pero volverán a su forma original cuando se enfríen.

Servicio

- Para mantener la calidad de su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para obtener los datos del centro de servicio autorizado de Wolf más cercano, eche un vistazo a la sección de contacto y servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com o llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Al comunicarse con el servicio, necesitará el modelo y número de serie de su producto. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 6 para encontrar la placa de datos.
- Para fines de la garantía, usted también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información debe estar registrada en la página 3 de este manual.

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

Garantía limitada residencial de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

Table des matières

4 Précautions de sécurité

6 Caractéristiques du four de la série E de 24 po

7 Fonctionnement du four

15 Conseils d’entretien

17 Dépannage

19 Garantie Wolf

Service à la clientèle

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

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE
Numéro de modèle
Numéro de série
Date de l'installation
Nom du service certifié
Numéro du service certifié
Dépositaire autorisé
Numéro du dépositaire

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

Remarque importante

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

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

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

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

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

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lisez ce guide attentivement avant d'utiliser cet appareil afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un installateur qualifié ou une agence de service et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four. Aucun nettoyant pour le four commercial ni aucun revêtement protecteur de toute sorte ne doivent être utilisés dans ou autour des pièces du four.
- Ne touchez pas aux éléments de chauffage ou aux surfaces intérieures du four. Les éléments de chauffage peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir.
- Utilisez toujours des poignées sèches pour retirer des plaques de cet appareil. Des poignées mouillées ou humides peuvent causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon épais au lieu de poignées.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de regarder ou de mettre les bras dans le four.
- Assurez-vous que l'admission d'air frais du four (située sous la porte) et le conduit de sortie du four (situé au-dessus de la porte) sont dégagés en tout temps.
- Placez la grille ou la plaque de four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille ou la plaque doivent être déplacées et que le four est déjà chaud, assurez-vous que les poignées n'entrent pas en contact avec un élément de chauffage chaud du four.

⚠ MISE EN GARDE

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

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Ne réparez pas et ne remplacez pas toute pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans la documentation accompagnant l'appareil.
- N'utilisez pas du papier en aluminium pour couvrir toute partie de cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est utilisé. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- N'utilisez pas de l'eau sur des incendies de graisse. Étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliment non ouverts comme les pots et les boîtes de nourriture pour bébé. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne rangez pas des articles intéressants pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de cet appareil puisqu'ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.
- Ne nettoyez pas le joint du four; le frottage ou le déplacement du joint peuvent compromettre l'étanchéité de la porte.
- Portez des vêtements appropriés. Des vêtements lâches ou pendants ne doivent jamais être portés pendant que vous utilisez cet appareil.
- Durant son utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher aux éléments de chauffage se trouvant dans le four.
- N'utilisez pas des produits nettoyants agressifs ou des grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four puisqu'ils peuvent égratigner la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Avant de commander le cycle d'auto-nettoyage, tout excédent de renversement doit être retiré de la cavité du four.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les jeunes enfants ne doivent pas s'approcher.

⚠ AVERTISSEMENT

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

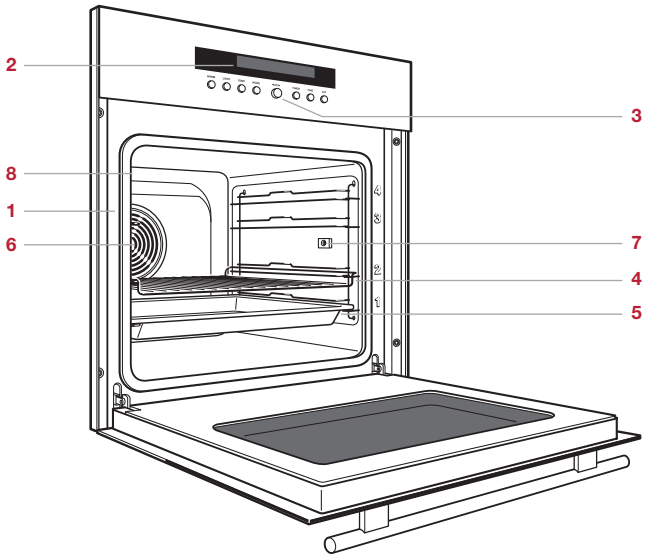
⚠ AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 POUR RESIDENTS DE LA CALIFORNIE

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur—www.P65Warnings.ca.gov

Caractéristiques du four de la série E de 24 po

CARACTÉRISTIQUES	
1	Plaque signalétique du produit
2	Panneau de commande et affichage
3	Bouton de commande
4	Grille de four réglable
5	Plaque de four réglable
6	Ventilateur à convection
7	Prise de la sonde de température
8	Éclairage halogène



Four de la série E de 24 po

Comment commencer

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

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

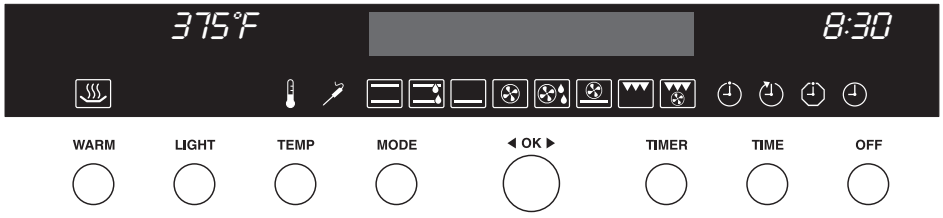
Panneau de commande

Le panneau de commande et son écran sont rationalisés et faciles à utiliser. Le bouton de commande (OK) et les boutons servent à définir les modes de cuisson et à accéder à toutes les fonctions de votre four afin d'obtenir des résultats exceptionnels.

Le bouton est utilisé seul et en combinaison avec les autres boutons pour effectuer des sélections. Toutes les sélections sont confirmées en appuyant sur OK.

INDICATEURS DU PANNEAU DE COMMANDE

INDICATEUR	
	La température du four est programmée.
	La sonde de température est en service.
	Le mode Cuisson est activé.
	Le mode Cuisson humide est activé.
	Le mode Cuisson lente est activé.
	Le mode Convection est activé.
	Le mode Convection humide est activé.
	Le mode Cuisson à convection est activé.
	Le mode Grillage est activé.
	Le mode Grillage à convection est activé.
	Le mode Garder au chaud est activé.
	La minuterie est programmée.
	La durée de fonctionnement est activée.
	L'heure d'arrêt est activée.
	L'horloge est programmée.

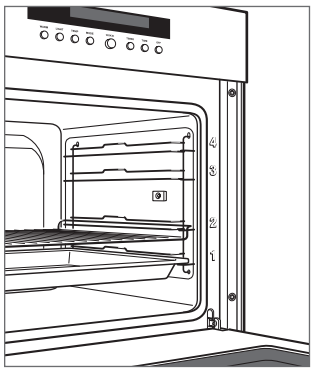


Panneau de commande

Fonctionnement du four

POSITION DE LA GRILLE DE FOUR

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



Position de la grille

AVANT L'UTILISATION

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication a été éliminée, le four doit subir la procédure suivante.

1. Nettoyez le four à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
2. Mettez la ventilation en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
3. Sélectionnez le mode Rôtissage et 570 °F (300 °C). Faites chauffer le four (vide) pendant 60 minutes.

Fonctionnement du four

SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

1. Appuyez sur le bouton MODE plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de cuisson désiré s'affiche, puis appuyez sur OK.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

1. Une fois le mode de cuisson sélectionné, appuyez sur TEMP.
2. Tournez le bouton à la température souhaitée, puis appuyez sur OK.

Pour régler la température pendant la cuisson, appuyez sur TEMP et tournez le bouton à la température souhaitée, puis appuyez sur OK.

HEURE

Il est très important que l'heure soit correctement réglée si une fonction de cuisson minutée est utilisée. L'heure doit être à nouveau réglée après une panne de courant.

Réglage de l'heure :

1. Avec le four éteint, appuyez sur TIME (heure).
2. Tournez le bouton pour régler l'heure, puis appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton pour régler les minutes, puis appuyez sur OK.

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée pour une période maximale de 9 heures et 59 minutes. Une fois la minuterie programmée, le décompte s'illumine sur l'écran. La minuterie est indépendante du four. Le réglage de la minuterie n'affecte pas la durée de fonctionnement ou l'heure d'arrêt.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyez sur la touche TIMER (minuterie).
2. Tournez le bouton pour programmer la durée, puis appuyez sur OK.

Pour réinitialiser, appuyez sur TIMER (minuterie) et tournez le bouton pour sélectionner la durée souhaitée, puis appuyez sur OK. Pour annuler, appuyez sur TIMER (minuterie) deux fois, puis appuyez sur OK.

PARAMÈTRES DE L'UTILISATEUR

Les paramètres de l'utilisateur permettent à l'utilisateur de sélectionner des préférences de langue, de verrouillage de sécurité des enfants, d'affichage de l'heure, de signal acoustique, d'éclairage, d'unité de mesure de la température, de contraste, de format de l'heure, de synchronisation principale, d'heure d'hiver/d'été, de calendrier et des réglages par défaut.

Le panneau de commande peut être verrouillé avec les paramètres de l'utilisateur. Pour utiliser le four en désactivant temporairement le verrouillage, appuyez et tenez OFF (arrêt) enfoncé, puis appuyez sur OK. Le verrouillage est réactivé automatiquement 10 minutes après avoir éteint le four.

Réglage des paramètres de l'utilisateur :

1. Avec le four éteint, appuyez sur OK, puis tournez le bouton jusqu'à USER SETTINGS (paramètres de l'utilisateur), puis appuyez sur OK.
2. Tournez le bouton pour faire défiler les options, puis appuyez sur OK.
3. Suivez les directives affichées sur l'écran, puis appuyez sur OK.

Fonctionnement du four

DURÉE DE FONCTIONNEMENT

La fonction de durée de fonctionnement éteint automatiquement le four à une heure précisée. Le four commencera à chauffer immédiatement et s'éteindra à l'heure d'arrêt désirée.

Si la sonde de température est utilisée, la sonde aura priorité sur l'heure d'arrêt et éteint le four lorsque la température programmée est atteinte. Si la température de la sonde n'est pas atteinte avant l'heure d'arrêt, la durée de fonctionnement ne sera pas prolongée.

Réglage des commandes :

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités.
2. Appuyez sur TIME (heure).
3. Tournez le bouton jusqu'à la durée de fonctionnement désirée (jusqu'à 9 heures et 59 minutes), puis appuyez sur OK.

Pour régler la durée de fonctionnement, appuyez sur TIME (heure) et tournez le bouton pour sélectionner la durée souhaitée, puis appuyez sur OK. L'heure d'arrêt automatique peut être annulée à tout moment en appuyant sur OFF (arrêt).

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE

La fonction de mise en marche différée allume et éteint automatiquement le four à des heures précisées. Le four demeure en attente jusqu'à l'heure de mise en marche désirée et s'éteint à l'heure d'arrêt désirée. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que la mise en marche différée fonctionne correctement.

Si la sonde de température est utilisée, la sonde aura priorité sur l'heure d'arrêt et éteindra le four lorsque la température programmée est atteinte. Si la température de la sonde n'est pas atteinte avant l'heure d'arrêt, la durée de fonctionnement ne sera pas prolongée.

Réglage des commandes :

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités.
2. Appuyez sur TIME (heure) et tournez le bouton jusqu'à la durée de fonctionnement désirée (jusqu'à 9 heures et 59 minutes); n'appuyez pas sur OK.
3. Appuyez sur TIME (heure) et tournez le bouton pour sélectionner l'heure d'arrêt désirée, puis appuyez sur OK.

Pour régler l'heure d'arrêt, appuyez sur TIME (heure) deux fois et tournez le bouton pour sélectionner l'heure souhaitée, puis appuyez sur OK. L'heure d'arrêt automatique peut être annulée à tout moment en appuyant sur OFF (arrêt).

Lorsque l'horloge se trouve en mode de 12 heures, la mise en marche différée peut être réglée jusqu'à 11 heures et 59 minutes, ou jusqu'à 23 heures et 59 minutes en mode de 24 heures.

Fonctionnement du four

SONDE DE TEMPÉRATURE

Utilisez uniquement la sonde de température expédiée avec cet appareil. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La sonde de température mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson, sauf Gourmet (gastronomique).

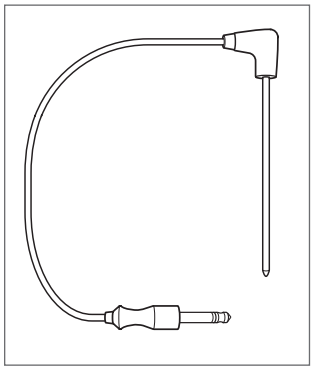
Réglage des commandes :

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités.
2. Placez la sonde dans la partie la plus épaisse des aliments devant être cuits, puis insérez le connecteur dans la prise. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
3. Appuyez sur TEMP (n'appuyez pas sur OK).
4. Appuyez sur TEMP, puis tournez le bouton pour sélectionner le degré de cuisson désiré, puis appuyez sur OK.

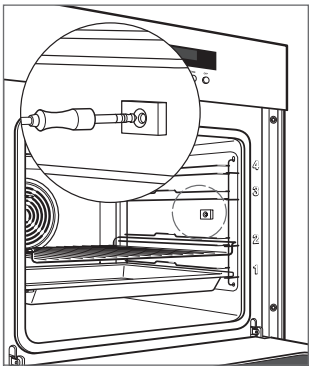
La température de la sonde apparaît sur l'écran après avoir dépassé 85 °F (30 °C).

⚠ MISE EN GARDE

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



Sonde de température



Prise de la sonde

Shabbath

Cet appareil est certifié par Star-K pour répondre à des règlements religieux rigoureux relativement à des directives précises se trouvant sur www.star-k.org.

Réglage des commandes :

1. Avec le four éteint, appuyez sur OK, puis tournez le bouton jusqu'à USER SETTINGS (paramètres de l'utilisateur), puis appuyez sur OK.
2. Tournez le bouton sur ACOUSTIC (signal acoustique), puis appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton à OFF (arrêt), puis appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton à ILLUMINATION (éclairage), puis appuyez sur OK.
5. Tournez le bouton jusqu'à VIA BUTTON ONLY (par l'entremise des boutons seulement), puis appuyez sur OK.
6. Appuyez sur OFF (arrêt).
7. Appuyez quatre fois sur MODE ou autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le mot CONVECTION s'affiche, puis appuyez sur OK. Sélectionnez la température désirée à 99 °C (210 °F) maximum, puis appuyez sur OK.

Modes de cuisson

MODE	INDICATEUR	ÉTENDUE	SONDE	UTILISATIONS
Cuisson		85 – 570 °F (30 – 300 °C)	•	L’espace de cuisson est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Mode de fonctionnement standard pour la cuisine et la boulangerie sur une seule grille.
Cuisson humide		85 – 570 °F (30 – 300 °C)	•	L’espace de cuisson est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. L'humidité générée lors de la cuisson reste dans la cavité.
Cuisson lente		85 – 480 °F (30 – 250 °C)	•	L’espace de cuisson est chauffé par l’élément inférieur seulement. À utiliser pour la cuisson intensive, comme les bases hollandaises ou la conservation des aliments.
Convection		85 – 480 °F (30 – 250 °C)	•	L’espace de cuisson est chauffé par un élément dans la paroi arrière et circulé partout dans la cavité avec le ventilateur à convection. À utiliser pour cuisiner et cuire des aliments sur plusieurs grilles.
Convection humide		85 – 480 °F (30 – 250 °C)	•	L’espace de cuisson est chauffé par un élément dans la paroi arrière et circulé partout dans la cavité avec le ventilateur à convection. La vapeur produite durant la cuisson est gardée dans la cavité.
Cuisson par convection		85 – 480 °F (30 – 250 °C)	•	L’espace de cuisson est chauffé par l’élément inférieur et circulé partout dans la cavité avec le ventilateur à convection. À utiliser pour cuire des pizzas avec une croûte croustillante.
Grillage		85 – 570 °F (30 – 300 °C)		L'espace de cuisson est chauffé par l'élément de grillage.
Grillage par convection		85 – 535 °F (30 – 280 °C)		L’espace de cuisson est chauffé par l’élément de grillage et circulé partout dans la cavité avec le ventilateur à convection. À utiliser pour griller de gros aliments et les plats au four.

Modes de cuisson

GOURMET (gastronomique)

Utilisez le mode Gourmet (gastronomique) pour préparer tous les aliments énumérés ci-dessous; qu'ils soient frais, réfrigérés ou surgelés. Sélectionnez l'aliment et le degré de cuisson désiré, et le capteur ajuste la durée, la température et l'humidité, de sorte qu'aucune directive de cuisson ne soit requise. Pour maximiser la performance, Gourmet (gastronomique) ne doit être utilisé que lorsque le four est complètement refroidi.

ALIMENT	CODE
Hors d'œuvres frais	A1
Hors d'œuvres surgelés	A2
Gratin	A3
Soufflé	A4
Pommes de terre au four	A5
Produits de pommes de terre surgelés	A6
Braiser de la viande	A7
Pizza fraîche	A8
Pain	A9
Pâtisseries	A10

Réglage du mode Gourmet (gastronomique) :

1. Appuyez sur la touche OK deux fois, puis tournez le bouton pour sélectionner l'aliment désiré, puis appuyez sur OK.
2. Suivez les directives sur l'écran, puis appuyez sur OK.

SLOW ROAST (RÔTISSERIE LENTE)

Configuration du mode Slow Roast (rôtisserie lente) :

1. Appuyez sur la touche OK puis tournez le bouton sur Slow Roast (rôtisserie lente), puis appuyez sur OK.
2. Tournez le bouton pour sélectionner l'aliment désiré et comment il doit être cuit (le cas échéant), puis appuyez sur OK. Si une option « saisir » est sélectionnée, la viande doit être saisie avant de la mettre dans le four.
3. La température pré-réglée de la sonde apparaît sur l'écran. Pour régler la température de la sonde, appuyez sur TEMP et tournez le bouton à la température désirée, puis appuyez sur OK

Pour régler la durée, appuyez sur TIME (heure) et tournez le bouton jusqu'à la durée souhaitée, puis appuyez sur OK.

KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)

Réglage du mode Warm (garder au chaud) :

1. Appuyez sur la touche OK puis tournez le bouton jusqu'à Warm (garder au chaud), puis appuyez sur OK.

Auto-nettoyage

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

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

Réglage de l'auto-nettoyage :

1. Appuyez sur OK.
2. Sélectionnez Self-Clean (auto-nettoyage) et appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré, puis appuyez sur OK. La porte se verrouillera automatiquement.

Réglage de la mise en marche différée de l'auto-nettoyage :

1. Appuyez sur OK.
2. Sélectionnez Self-Clean (auto-nettoyage) et appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré, puis appuyez sur TIME (heure).
4. Appuyez sur Time (heure) et tournez le bouton pour sélectionner l'heure d'arrêt désirée, puis appuyez sur OK.
5. Appuyez sur OK.

Pour annuler le mode d'auto-nettoyage à tout moment, appuyez sur OFF (arrêt). La porte du four se verrouillera et demeurera verrouillée jusqu'à ce que le l'auto-nettoyage soit terminé et la température du four se trouve en dessous de 570 °F (300 °C).

Chaud

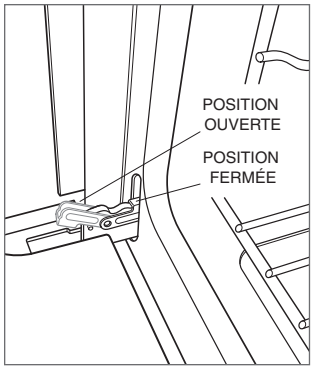
Le four peut être utilisé pour réchauffer des assiettes avant le service. Placez la grille à la position 1 et posez les assiettes sur cette dernière. Appuyez sur WARM (garder au chaud). La fonction garder au chaud s'éteindra automatiquement après 12 heures.

Conseils d'entretien

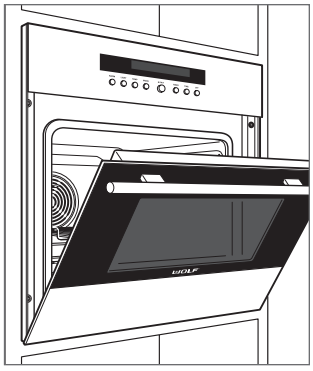
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

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



Loquet de la charnière de la porte du four

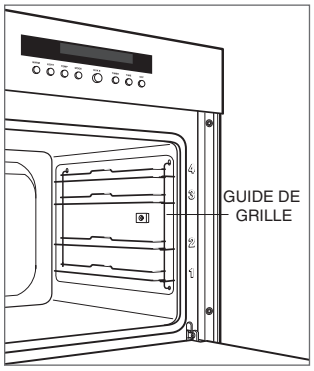


Porte ouverte de 30°

RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

Pour retirer le guide de grille, poussez la partie supérieure du guide de grille vers l'arrière de la cavité du four. Basculez la partie supérieure du guide vers l'intérieur du four et soulevez les poteaux inférieurs du guide hors des trous de positionnement.

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



Retrait du guide de grille

Conseils d'entretien

NETTOYAGE

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

Dépannage

FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous qu'il y a du courant.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers le four et assurez-vous que le disjoncteur est en marche.

Problème de température du four.

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

L'éclairage ne fonctionne pas.

- L'ampoule est défectueuse, appelez un centre de service Wolf certifié par l'usine.

Le four fait des bruits pendant le fonctionnement.

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

Les plaques de four sont difficiles à retirer.

- Certaines combinaisons de chaleur, d'humidité et de placement des aliments peuvent provoquer un gauchissement des plaques de four, mais elles reprennent leur forme d'origine lorsqu'elles refroidissent.

Service

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un service Wolf certifié par l'usine. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le près de chez vous, consultez la section Contact et assistance de notre site Web, wolfappliance.com ou appelez le service à la clientèle de Wolf à 800-222-7820.
- Avant d'appeler pour obtenir du service, ayez en main les numéros de modèle et de série de votre produit. Les deux numéros sont indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 2 de ce guide.

Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Sub-Zero & Snowflake Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design, les boutons de couleur rouge, Cove et Cove & Design sont des marques déposées et de service de Sub-Zero Group, Inc. et ses filiales. Toutes les autres marques de commerce appartiennent à leurs propriétaires respectifs aux États-Unis et dans d'autres pays.

Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

CONDITIONS S'APPLIQUANT À CHAQUE GARANTIE

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

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

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

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

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

*Les filtres de rechange pour les trousse de recirculation de hotte ne sont pas couverts par la garantie du produit.

WOLF

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

9005792 REV-C 2/2018