



Convection Steam Ovens Use & Care Guide



Contents

4 Safety Precautions

5 Convection Steam Oven Features

6 Convection Steam Oven Operation

18 Care Recommendations

22 Troubleshooting

23 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 5 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf factory certified service provider 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.

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

Thank You

Thank you for your purchase. We look forward to being part of your home for decades to come. As a third-generation family-owned company, we take a very personal stake in the preparation of your family's food. We built our business and our reputation on helping families serve the finest food possible.

With your purchase, you receive one of the strongest warranties in the appliance industry. Take a moment to read the full warranty statement on page 23. It's also important to register your Wolf appliance to ensure that you don't miss out on exclusive owner benefits, such as; assurance that you will be taken care of in the unlikely event that service becomes necessary during the warranty period, and a proof-of-purchase record in case of a home insurance claim. You may register by one of the following options:

- Mail in the completed Wolf product registration card.
- Register online at wolfappliance.com/register and create a personalized My Sub-Zero/ Wolf account using the serial number on your product.
- Register by phone by calling Wolf Customer Care at 800-222-7820.

As a Wolf owner, you can count on ongoing support, day in and day out. Our customer care center is available 24 hours a day, seven days a week and staffed by knowledgeable product experts at our factory in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800-222-7820 and speak with one of our product experts. They will help troubleshoot any issues you might have.

We are confident this guide will answer your questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf, but if you have additional questions, please contact us at 800-222-7820 or visit us online at wolfappliance.com.



SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Save these instructions.

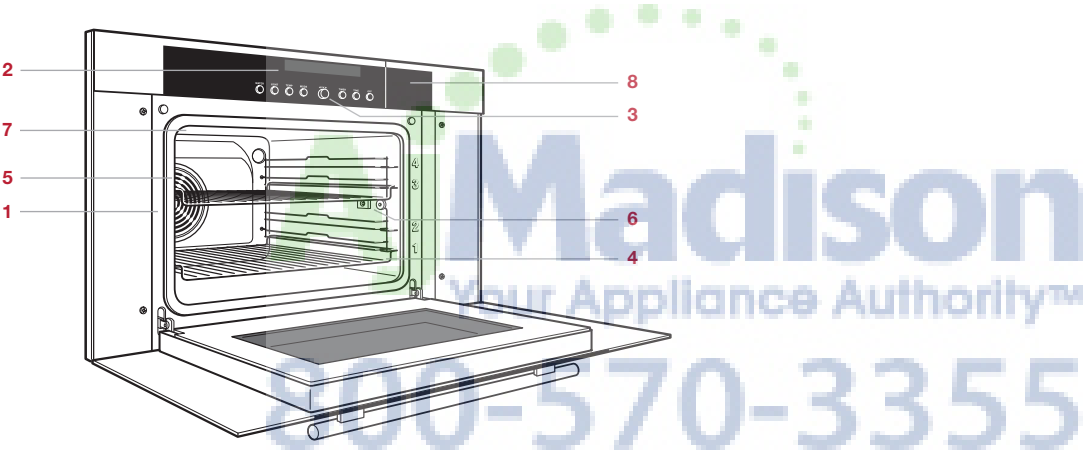
Convection Steam Oven Features

FEATURE	
1	Product Rating Plate
2	Control Panel and Display
3	Control Knob
4	Adjustable Oven Racks
5	Convection Fan
6	Temperature Probe Receptacle
7	Halogen Lighting
8	Water Tank Access Door

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 convection steam oven.

To ensure the best results, review cooking modes and special features on page 10.



Convection steam oven (CSO30TM shown).

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 convection steam 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.
	Steam mode is activated.
	Reheat mode is activated.
	Auto Steam Bake mode is activated.
	Convection mode is activated.
	Convection Humid mode is activated.
	Convection Steam mode is activated.
	Timer is set.
	Operating time is activated.
	Switch-off time is activated.
	Clock is set.

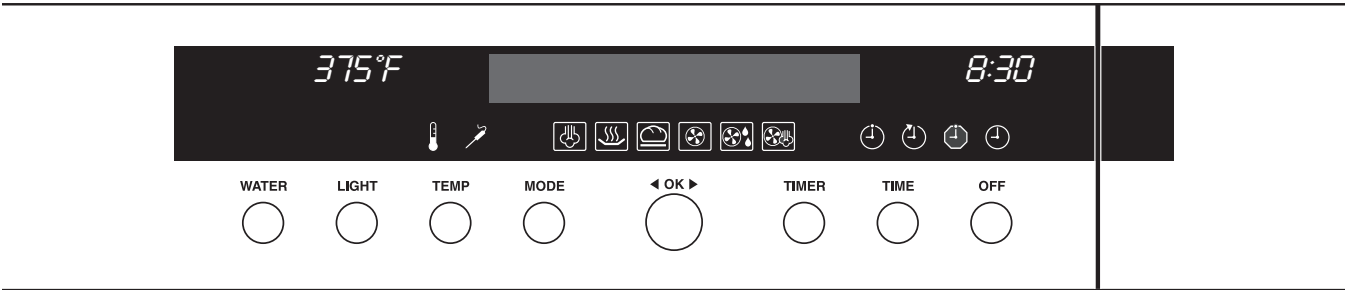
User Settings

The user settings allow the user to select preferences for language, childproof lock, time display, acoustic signal, illumination, water hardness, temperature unit, contrast, time format, factory settings and water door control.

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 the knob to scroll through options, then press OK.
- 3 Follow instructions on the display, then press OK.



Control panel.

Oven Operation

SELECT COOKING MODE

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

SELECT TEMPERATURE

- 1 Press TEMP.
- 2 Turn the knob to desired temperature, then press OK.

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

WATER TANK

The water tank holds enough water for 1.5 hours of continuous steam, typically enough for 4–5 cooking sessions. Use fresh, cold tap water. Do not use demineralized, filtered or distilled water.

Always press WATER to open the water door. Attempting to access the water tank manually will cause damage.

When the oven is turned off, water is pumped back into the tank once the water temperature is below 175°F (80°C). If the tank needs to be refilled during cooking, limit the amount of water to less than two cups to prevent overflow when water is pumped back into the tank.

To fill water tank:

- 1 Press WATER.
- 2 Remove and fill the water tank.
- 3 Reinstall the tank and close the water door manually.

PRIOR TO USE

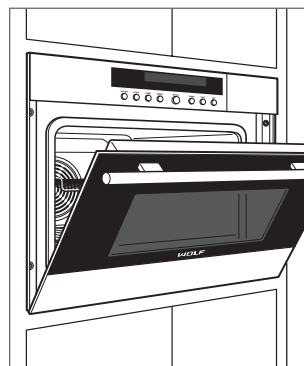
Use the test strip provided to determine water hardness. The oven defaults to hard water. Refer to User Settings on page 6 to adjust hardness.

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 Fill and install the water tank.
- 4 Select Auto Steam Bake mode and 410°F (210°C). Heat oven (empty) for 30 minutes.

AFTER EACH USE

- 1 Press OFF. For modes utilizing steam, do not remove the water tank until 'WATER IS BEING PUMPED OFF' no longer appears on the display.
- 2 Open the door to the "at-rest" position and allow to cool. Once cool, wipe the interior dry before closing the door. Refer to the illustration below.



Door "at-rest" position.

Oven Operation

TIME

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

Setting time:

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

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

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 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 the knob to select desired operating time, then press OK.

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

DELAYED START

The delayed start feature automatically turns the oven on and off at specified times. Oven will remain idle until desired start time and will turn off at desired switch-off time. 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 the knob to select desired operating time (do not press OK).
- 3 Press TIME and turn the knob to select desired switch-off time, then press OK.

To adjust switch-off time, press TIME twice and turn the knob to select desired time, then press OK.

Oven Operation

TEMPERATURE PROBE

The temperature probe measures internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except Gourmet. When the temperature probe is in use, press TEMP to alternate between the actual probe temperature displayed and probe set temperature.

Setting controls:

- 1 Select desired cooking mode and temperature.
- 2 Place the probe in the thickest part of the food being cooked, then insert the probe into the receptacle. Refer to the illustration below.
- 3 Press TEMP twice and turn the knob to select desired doneness, then press OK.

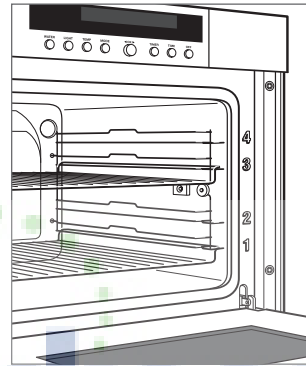
The probe temperature will appear on the display once it is above 85°F (30°C). To adjust the probe temperature, press TEMP and turn the knob to desired temperature, then press OK.

⚠ CAUTION

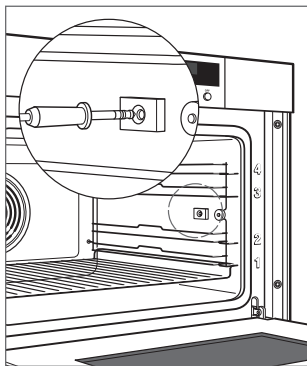
Probe and probe receptacle will be very hot. Handle with care.

OVEN RACK POSITION

The oven racks can be placed in any of the four positions labeled on the right front face of the convection steam oven. Refer to the illustration below. The recipes in Recipes mode reference rack position for best results.



Rack position.



Probe receptacle.

Cooking Modes

MODE	INDICATOR	RANGE	PROBE	USES
Steam		85–210°F (30–100°C)	•	Use Steam mode for foods you would have heated in a saucepan and for all foods that would benefit from gentle handling such as fish and seafood, vegetables and rice.
Reheat		210–300°F (100–150°C)	•	Reheat mode uses steam and hot air to rehydrate food gently. Use to reheat any food you would have reheated in the oven, range or microwave.
Auto Steam Bake		210–445°F (100–230°C)	•	By heating with steam first, then using convection heat to finish baking, baked goods acquire a tender interior and an exterior with natural shine, without the need for an egg wash. Use for breads, buns, cakes and pastries whether fresh, par-baked or frozen. Do not preheat.
Convection		85–445°F (30–230°C)	•	The convection fan distributes heat evenly for consistent results and browning. Cooking temperatures may be 25° less, and times may be 25% faster than traditional ovens, saving time and energy. Use Convection mode for a variety of foods, including muffins, biscuits and roasts.
Convection Humid		85–445°F (30–230°C)	•	In Convection Humid mode, oven ventilation is sealed so the moisture produced during cooking remains in the oven. Use for cakes, casseroles, grain dishes, lasagna and meats.
Convection Steam		85–445°F (30–230°C)	•	Steam transfers energy to food more efficiently than hot air alone, which speeds up cooking time. Food retains its own moisture. Use Convection Steam mode to cook foods that are tender inside and roasted or crisped outside. Press MODE to activate or deactivate steam.
Gourmet	—	—	—	Use to prepare specified foods (refer to page 11); fresh, refrigerated or frozen. Select the food and desired doneness and the sensor adjusts time, temperature and humidity so no baking instructions are required. Preset temperature and range are dependent on food and desired doneness.
Slow Roast		85–300°F (30–150°C)	•	Use to keep meats tender by slow roasting. Insert temperature probe into the prepared meat, select a Slow Roast setting and completion time, and come home to a perfectly cooked meal.
Recipes		85–445°F (30–230°C)	•	Use to prepare entire meals from appetizers and entrees to desserts (refer to page 12). Select food, number of portions and level of browning. The sensor adjusts the rest. Recipes mode is ideal for quick meals or to prepare a variety of foods for a party.
My Recipes		85–445°F (30–230°C)	•	Use My Recipes to store cooking instructions for ten of your favorite recipes, and replace or edit them at any time.
Keep Warm		175°F (80°C)	•	Keep Warm uses a combination of convection and steam heat to keep foods warm until it's time to serve.
Cleanse		85–445°F (30–230°C)		Cleanse uses steam to clean baby bottles and canning jars, and is faster and safer than conventional methods.

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.

FOOD	CODE
Fresh Appetizers	A1
Frozen Appetizers	A2
Baked Dish	A3
Soufflé	A4
Baked Potatoes	A5
Frozen Potato Products	A6
Braising Meat	A7
Fresh Pizza	A8
Frozen Pizza	A9
Custard	A10
Bread	A11
Yeast Pastry with Filling	A12
Cake	A13
Torte	A14

Setting Gourmet:

- 1 Press OK twice and turn the 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 the knob to Slow Roast, then press OK.
- 2 Turn the knob to select desired food and doneness (if applicable), then press OK.
- 3 The preset probe temperature will appear on the display. To adjust the probe temperature, press TEMP and turn the knob to desired temperature, then press OK.

Slow Roast operating time can be adjusted from 2.5 to 4.5 hours. To adjust time, press TIME and turn the knob to desired duration, then press OK.

Cooking Modes

RECIPES MODE

Use Recipes mode to prepare entire meals from appetizers and entrees to desserts. Refer to the chart below and recipes on pages 13–17.

FOOD	CODE
Appetizers	R1
Fish in Puff Pastry	R2
Fish Rolls	R3
Beef Stroganoff	R4
Beef Pot Roast	R5
Pork Loin in Puff Pastry	R6
Pasta Gratin	R7
Eggplant Gratin	R8
Flan	R9
Pears in Red Wine	R10
Rolls	R11
Muffins	R12
Cake	R13
Focaccia	R14

Setting Recipes:

- 1 Press OK and turn the knob to Recipes, then press OK.
- 2 Turn the knob to select desired recipe, then press OK.
- 3 Follow instructions on the display, then press OK.

MY RECIPES MODE

Use My Recipes to store cooking instructions for ten of your favorite recipes. If the recipe utilizes the temperature probe, insert the probe into the receptacle before entering settings.

Setting My Recipes:

- 1 Press OK and turn the knob to My Recipes, then press OK.
- 2 Turn the knob to select desired recipe number, then press OK.
- 3 Select desired mode, temperature, time and probe temperature (if applicable), then press OK.
- 4 Press OK to Save recipe.

To remove a saved recipe, press OK and turn the knob to My Recipes, then press OK. Turn the knob to select desired recipe, then press OK. Turn knob until Clear is displayed, then press OK.

KEEP WARM MODE

Setting Keep Warm:

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

CLEANSE MODE

Setting Cleanse:

- 1 Press OK and turn the knob to Cleanse, then press OK.
- 2 Turn the knob to select desired option, then press OK.

Recipes

R1 APPETIZERS

Cook time—20 minutes

- 1 17.5-oz (500 g) package puff pastry sheets
- 2 Tbsp (30 ml) olive oil
- 4 Tbsp (60 g) fresh oregano, chopped
- 3 Tbsp (45 g) fresh thyme, chopped
- 1/2 cup (115 g) Parmesan cheese, shredded

Unfold one sheet puff pastry on cutting board. Brush with olive oil. Sprinkle oregano, thyme and cheese over oil. Unfold the second sheet and carefully lay on top of herbs.

Press down lightly. Using pastry or pizza cutter, cut pastry into 1/2-inch strips. Tightly twist strips, keeping filling inside. Line solid pan with parchment paper and lay strips on paper, about one inch apart. Allow pastry to stand 15 minutes before placing in the oven. Slide pan into oven on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R1**. Press OK. When oven chimes, remove pan from oven. Cut each appetizer into thirds. Serve immediately.

Makes 42 appetizers.

For more than one sheet of appetizers, use 2 racks at rack position 1 and 3. Timing is the same.

R2 FISH IN PUFF PASTRY

Cook time—25 minutes

- 1 red pepper
- 1 small zucchini
- 1/2 17.5-oz (250 g) package puff pastry sheets
- 1/4 cup (60 g) parsley, chopped
- Kosher salt and freshly ground black pepper
- 4 2-oz (60 g) fillets firm fish, cut into 3 x 2-inch portions

Cut red pepper into quarters. Remove seeds and cut each quarter lengthwise into four 1/4-inch strips. Set aside. Cut ends off zucchini and cut lengthwise into 1/4-inch slices. Set aside.

Line solid pan with parchment paper. Unfold and lay cool puff pastry onto cutting board. Cut into four equal squares. Stack one zucchini slice and four pepper strips on each square, laying them across connecting opposite corners. Sprinkle each with 1 Tbsp (15 g) parsley. Season with salt and pepper. Lay one fillet on each stack and season again with salt and pepper. Pull two free corners of pastry over the fish and press lightly. Carefully place puff pastry bundles on parchment paper. Slide pan on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R2**. Press OK. When oven chimes, remove pan from oven. Serve immediately.

Makes 4 servings.

R3 FISH ROLLS

Cook time—10 minutes

- 8 thin fish fillets, such as sole, flounder or turbot
- Kosher salt and freshly ground black pepper
- 1 oz (30 g) pine nuts, toasted
- 3 1/3 oz (95 g) arugula

Lay fish on cutting board. Season both sides with salt and pepper. Spread approximately 1 1/2 tsp (7 g) pine nuts and 1/3 oz (9 g) arugula on each fish. Roll fillets from pointed end. Secure with toothpicks. Grease perforated pan with nonstick spray and place fish bundles on pan. Slide pan on rack position 2. Close oven door. Set oven to **Recipe R3**. Press OK. When oven chimes, remove fish from oven and serve immediately.

Makes 4 to 6 servings.

Recipes

R4 BEEF STROGANOFF

Cook time—47 minutes

1³/₄ lb (800 g) beef chuck roast, cut into 1/4 x 1/2-inch strips
 2 tsp (10 g) kosher salt
 1 tsp (5 g) freshly ground black pepper
 1 Tbsp (15 g) beef bouillon granules
 1 yellow pepper, sliced into 1/4-inch strips
 1 red pepper, sliced into 1/4-inch strips
 8 oz (225 g) mushrooms, sliced 1/4-inch thick
 2 small yellow onions, sliced thin
 2 1-oz (30 g) packages dry gravy mix
 1 Tbsp (15 g) cornstarch
 2 tsp (10 g) paprika
 1¹/₂ cup (350 ml) heavy cream
 1/4 cup (60 ml) tomato paste
 Cooked egg noodles, optional

Season beef with salt and pepper. Place beef in 13 x 9-inch baking dish. Mix in bouillon, peppers, mushrooms and onions.

Place oven rack in rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipe R4** with six people. Press OK. When oven chimes, remove dish from oven and carefully pour liquid into 2-cup measuring cup and set aside. Return dish back in oven and press OK to continue cooking.

To make sauce: In 2-quart saucepan whisk gravy mixes, cornstarch and paprika. Mix in cream and tomato paste. Whisk in reserved 1³/₄ cups (410 ml) juice, adding water if needed to equal 1³/₄ cups (410 ml). Place on Wolf cooktop over medium heat. Bring to a boil to thicken, stirring constantly.

When oven chimes, remove dish from oven and mix in sauce. Serve alone or over egg noodles.

Makes 5 to 6 servings.

R5 BEEF POT ROAST

Cook time—2 hours

2¹/₂ lb (1.1 kg) beef chuck roast, cut into 3 pieces
 2 carrots, peeled and quartered
 1/2 small celery root or celeriac, peeled and quartered
 2 small yellow onions, quartered
 1 bay leaf
 2 whole cloves
 8 black peppercorns
 4 cup (940 ml) vegetable stock

Place beef, vegetables and spices in 4-quart casserole dish. Pour vegetable stock over all.

Place oven rack in rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipe R5**. Press OK. When oven chimes, remove dish from oven and serve warm.

Makes 5 to 6 servings.

R6 PORK LOIN IN PUFF PASTRY

Cook time—30 minutes

1/2 17.5-oz (250 g) package puff pastry sheets
 2 Tbsp (30 ml) stone ground mustard
 1 lb (460 g) pork tenderloin
 Kosher salt and freshly ground black pepper

Unfold pastry sheet on cutting board and cut in half. Spread 1 Tbsp (15 ml) mustard evenly across each pastry sheet. Cut pork in half lengthwise. Season with salt and pepper. Place one pork piece in the middle of each sheet, leaving one inch on each long end. Fold ends over the pork and tightly roll the sides around the pork, placing seam on the bottom under the pork. Line solid pan with parchment paper. Carefully place puff pastry bundles on paper. Slide pan on rack position 2. Close oven door. Set oven to **Recipe R6**. Press OK. When oven chimes, remove pan from oven. Remove bundles from paper using a metal spatula. Serve immediately.

Makes 4 to 6 servings.

Recipes

R7 PASTA GRATIN

Cook time—30 minutes

3 cup (690 g) uncooked pasta (shells or elbow macaroni)
 2 small yellow onions, sliced 1/2-inch thick
 8 oz (230 g) mushrooms, sliced
 3 oz (85 g) sliced dried ham or prosciutto, sliced 1/2-inch thick
 1 cup (230 g) flat leaf parsley, coarsely chopped
 5 oz (140 g) Italian or Parmesan cheese, shredded, divided
 2 cup (470 ml) vegetable stock
 1 cup (235 ml) heavy cream
 Kosher salt and freshly ground black pepper
 Dash nutmeg

Combine pasta, onions, mushrooms, ham, parsley and half Italian cheese into a greased 4-quart casserole. Stir in stock, cream, salt, pepper and nutmeg. Pour over pasta. Sprinkle remaining cheese on top. Position oven rack to rack position 1. Place uncovered casserole on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R7**. Press OK. When oven chimes, remove casserole from oven. Cover. Allow casserole to stand for 15 minutes. Serve warm.

Makes 6 1 1/2-cup servings.

R8 EGGPLANT GRATIN

Cook time—approximately 30 minutes

1 14 oz (395 g) can tomatoes
 1 clove garlic, minced
 1 Tbsp (15 g) fresh oregano, chopped (or 1 tsp dry)
 1 Tbsp (15 g) fresh thyme, chopped (or 1 tsp dry)
 1 Tbsp (15 ml) olive oil
 Kosher salt and freshly ground black pepper
 2 medium eggplants
 1 cup (230 g) grated Italian cheese

Place tomatoes in 3-quart bowl. Crush with fork or potato masher. Mix in garlic, herbs and olive oil. Season with salt and pepper. Spread 1/2 cup (115 ml) tomato sauce in bottom of 2 1/2-quart greased casserole. Slice the top off each eggplant and cut into 1/2-inch slices. Place slices evenly over tomatoes in dish. Spread remaining tomato mixture over eggplant slices. Sprinkle cheese on top. Place oven rack on rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipe R8**. Press OK. When oven chimes, remove dish from oven and serve immediately.

Makes 4 to 6 servings.

R9 FLAN

Cook time—approximately 25 minutes

1/2 cup (115 g) sugar, divided
 1/2 cup (115 ml) orange juice
 2 1/8 cup (500 ml) heavy cream or half & half
 1 vanilla bean, split lengthwise
 3 eggs, beaten

To make sauce: In 1 1/2-quart saucepan on Wolf cooktop over medium heat, place 1/4 cup (60 g) sugar. Continue to heat three minutes or until sugar turns light brown. Gradually pour orange juice into pan and allow to reduce in half. Remove and pour evenly into four 6-oz ramekin dishes. Set aside.

In 2-quart saucepan over medium heat, place cream, remaining sugar and vanilla bean. Bring to a simmer, stirring constantly. Whisk eggs in 2-quart bowl. Slowly pour cream into eggs, a little at a time, beating after each addition. Pour mixture through a fine strainer evenly into the dishes over the orange sauce. Place dishes on perforated pan. Carefully slide on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R9**. Press OK. When oven chimes, remove from oven. Allow to cool completely. Chill for at least two hours. To serve, run a knife around the edge of each dish. Turn flans upside down onto plate and pour any remaining sauce from dish over the top.

Makes 4 servings.

R10 PEARS IN RED WINE

Cook time—approximately 15 minutes

1 cup (235 ml) red wine
 1/4 cup (60 g) sugar
 Seeds from 1 vanilla bean
 5 or 6 pears, cut in half, seeds removed

In 13 x 9-inch baking dish, combine red wine, sugar and seeds from vanilla bean. Place pears, cut side down into wine mixture. Place oven rack on rack position 2. Place dish in cold oven on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R10**. Press OK. When oven chimes, remove pan from oven. Allow to cool slightly before serving warm.

Makes 10 to 12 servings.

Recipes

R11 ROLLS

Cook time—approximately 33 minutes

3 1/4 cup (740 g) flour
 2 Tbsp (30 g) sugar
 1 .25-oz (7 g) package active dry yeast
 1 tsp (5 g) salt
 1 cup (230 ml) very warm milk, 120–130°F (50–55°C)
 4 Tbsp (60 g) butter, melted
 2 Tbsp (30 ml) milk
 1 tsp (5 g) sugar
 1 Tbsp (15 g) butter, melted

In mixer bowl with dough hook, place flour, sugar, dry yeast and salt. Mix ingredients together on low speed for two minutes. Pour in warm milk and 4 Tbsp (60 g) melted butter. Continue to mix for five minutes or until dough begins to form and pull away from the bowl. Remove dough hook and cover with damp cloth. Allow to rise at room temperature 1–1 1/2 hours or until doubled in bulk.*

On lightly floured surface, divide dough into 12 equal portions. Shape into balls and place in greased 12 x 8-inch glass dish. Cover with damp cloth and allow to rise about one hour or until doubled in bulk.

Place oven rack on rack position 2. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R11**. Press OK. Mix remaining milk, sugar and butter. When oven chimes, brush rolls with mixture. Press OK again. When oven chimes again, remove rolls and cool slightly before serving. Serve warm.

Makes 12 rolls.

**Dough can be placed in a covered container in the refrigerator overnight. When ready to use, allow dough to set at room temperature for about one hour to warm before forming into rolls.*

To check if the dough has doubled in bulk, stick two fingers into the dough about one inch down and quickly remove them. If the finger indents remain, then the dough has doubled in bulk. If the finger indents disappear, then the dough still needs to rise longer.

R12 MUFFINS

Cook time—approximately 35 minutes

For muffins:

2 cup (460 g) flour
 2/3 cup (150 g) sugar
 2 tsp (10 g) baking powder
 1/2 tsp (2 g) baking soda
 1/2 tsp (2 g) salt
 1/4 tsp (1 g) cinnamon
 2 eggs
 1 cup (230 ml) buttermilk
 1/2 cup (115 g) butter, melted
 1 Tbsp (15 g) lemon zest
 1/2 tsp (5 ml) vanilla
 1/4 cup (60 ml) plain yogurt
 1 cup (230 g) blueberries

For streusel:

1/2 cup (115 g) flour
 1/4 cup (60 g) butter, softened
 1/4 cup (60 g) sugar
 1/4 cup (60 g) walnuts, chopped
 1 Tbsp (15 g) lemon zest

In large mixing bowl with flat beater on low speed, combine flour, sugar, baking powder, baking soda, salt and cinnamon. In separate bowl, whisk together eggs, buttermilk, cooled butter, zest, vanilla and yogurt. Add egg mixture to mixing bowl and mix for 20 seconds, or until just combined. Remove bowl from mixer and hand mix blueberries into batter. Spray jumbo muffin pans with nonstick spray or use jumbo muffin pan liners. Divide batter evenly into 12 muffin cups.

To make streusel: Place flour butter, sugar, walnuts and lemon zest in small mixing bowl. Combine with hands or pastry blender until crumbly. Spoon mixture evenly on tops of muffins.

Place pan or muffin liners on perforated pan. Slide into cold oven on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R12**. Press OK. When oven chimes, remove pan from oven. Allow to cool five minutes before removing from pan. Serve warm or cool and store in airtight container.

Makes 10 to 12 servings.

Recipes

R13 CAKE

Cook time—approximately 1 hour

6 eggs, separated
 1 cup (230 g) sugar
 1/4 cup (60 ml) water
 1 tsp (5 ml) lemon extract
 1 tsp (5 g) lemon zest
 1 cup (230 g) cake flour
 1/2 tsp (2 g) cream of tartar
 1/2 tsp (2 g) salt
 Frosting or fresh fruit, optional

In large mixing bowl with flat beater on low speed, place egg yolks and sugar. Beat at medium speed for two minutes or until thick. Add water, lemon extract and zest. Beat until combined for one minute. Add flour and beat on low speed until combined. Set aside.

In another large clean mixing bowl with wire whisk, pour egg whites. Whip at high speed for about 30 seconds until frothy, but not stiff. Add cream of tartar and salt. Continue to whip whites to stiff peaks, but not dry.

Gently fold egg whites into egg yolk batter. Pour into ungreased 9-inch tube pan.

Place oven rack on rack position 1. Close oven door. Set oven to **Recipes R13**. Press OK. When oven chimes to indicate preheat is complete, place pan in middle of rack. Press OK. When oven chimes to indicate baking time is over, remove oven. Allow to cool 10 minutes before removing from pan. With long metal spatula loosen the cake from the sides and middle of cake. Push cake out of removable bottom and carefully loosen the cake from the bottom. Frost cake or serve with fresh fruit.

Makes 10 to 12 servings.

R14 FOCACCIA

Cook time—approximately 40 minutes

4 1/4 cup (970 g) bread flour
 1 .25-oz (7 g) package active dry yeast
 2 tsp (10 g) Italian seasoning
 1 tsp (5 g) sugar
 1 tsp (5 g) salt
 1 1/3 cup (310 ml) warm water, 105–115°F (40–45°C)
 1 Tbsp (15 ml) olive oil
 Extra olive oil
 Coarse sea salt

In mixer bowl with dough hook, place flour, dry yeast, seasoning, sugar and salt. Mix ingredients together on low speed for two minutes. Pour in water and oil. Continue to mix for five minutes or until dough begins to form and pull away from the bowl.*

Increase speed to medium and knead the dough for 2–4 more minutes to form dough. Remove dough hook and cover with damp cloth. Allow to rise at room temperature two hours or until doubled in bulk.**

On lightly floured surface, roll dough into a flattened ball. Place in greased 8-inch glass pie plate. Spread dough to fill the plate. Coat top with olive oil. Using fingers, poke holes about one inch into dough evenly across dough. Cover with dry cloth and allow to rise one hour. Coat top with olive oil again and poke holes evenly across dough. Sprinkle top with coarse sea salt.

Position oven rack to rack position 1. Place dish on rack. Close oven door. Set oven to **Recipes R14**. Press OK. When oven chimes, remove pan from oven. Remove from dish immediately.

Makes 1 loaf bread.

**If dough is too dry, add additional water, one tablespoon at a time, until dough becomes moist. If dough is too moist, add additional flour, one tablespoon at a time, until dough becomes more dry.*

***To check if the dough has doubled in bulk, stick two fingers into the dough about one inch down and quickly remove them. If the finger indents remain, then the dough has doubled in bulk. If the finger indents disappear, then the dough still needs to rise longer.*

Care Recommendations

DESCALE

Depending on water conditions, the oven may need to be descaled every 6–18 months. When the oven needs to be descaled, 'Boiler scaled up—please descale' will appear on the display. The duration between notifications is based on the water hardness specified in user settings. To adjust water hardness levels, refer to page 6.

Only use Durgol® Swiss Steamer descaling solution and follow the manufacturers instructions. Durgol® can be ordered online at subzerowolfstore.com.

Setting Descale:

- 1 With the oven off, press OK and turn the knob to Descale, then press OK. 'Add 1 pt (0.5 L) descaler—and press OK' appears on the display.
- 2 Remove water tank and pour entire Durgol® Swiss Steamer descaling solution contents into the tank, then reinstall water tank and press OK.
- 3 After approximately 30 minutes, 'Pour away descaler—Add 2 pt (1 L) water' appears on the display. Remove tank, turn on faucet, then pour descaler down the drain.

⚠ CAUTION

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

- 4 Fill the tank with warm tap water and reinstall. 'Descal appliance—1st rinsing cycle' appears on the display. After approximately 45 minutes, 'Pour away water—Descaling completed' appears on the display.
- 5 Depending on the level of soil in the rinse water, the oven will determine whether additional rinse cycles are necessary. Follow instructions on the display.
- 6 Once the rinse cycles are complete, remove, empty and dry the water tank then wipe all stainless steel surfaces.

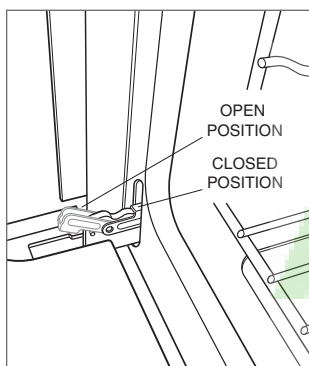
Care Recommendations

OVEN DOOR REMOVAL

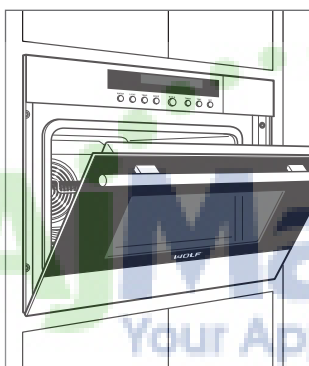
The oven door can be removed for a thorough cleaning.

To remove, open oven door completely. Rotate both hinge latches forward to the open position. Close door to the “at-rest” position, then lift up and out. Refer to the illustrations below.

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



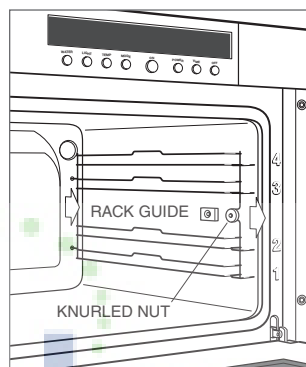
Oven door hinge latch.



Door “at-rest” position.

RACK GUIDE REMOVAL

To remove rack guides, unscrew the knurled nut on the front of the rack guide. Pull rack guide to the side of the threaded stud and remove from the front. 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 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 general cleaning, initiate the Steam mode at 175°F (80°C) for 30 minutes. This will loosen fat and cooking debris from the oven. Turn the oven off and wipe the interior with a cloth. Use a damp cloth and lemon juice to wipe away water and blue tarnish spots. Do not use a steam cleaner.
Oven racks and rack guides	Oven racks and rack guides can be cleaned in the dishwasher.
Stainless steel pans	The solid and perforated stainless steel pans can be cleaned in the dishwasher.
Water tank	Watermarks and calcium build-up can be removed using a standard descaler. Do not clean the water tank 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 unit and home circuit breaker is on.

Oven temperature issue.

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

Illumination is not working.

- The light bulb is defective, call Wolf factory certified service.

Oven starts making noise during operation.

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

Oven pans are difficult to remove.

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

'Do not remove water tank' appears on the display.

- Water in the boiler is not pumped off until the water temperature drops below 175°F (80°C).

'Boiler scaled up, please descale!' appears on the display.

- Descale oven, refer to page 18.

'Appliance blocked, descaling necessary' appears on the display.

- Descale oven, refer to page 18. If the message does not disappear after descaling, contact Wolf factory certified service.



Service

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf factory certified service. 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 5 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 of this guide.



Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, Constant Care, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. (collectively, the "Company Marks.") All other trademarks or registered 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
- 5 Características del horno de vapor de convección
- 6 Funcionamiento del horno de vapor de convección
- 18 Recomendaciones sobre el cuidado
- 22 Resolución de problemas
- 23 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 5 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.

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.

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

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.

Gracias

Muchas gracias por su compra. Esperamos poder ser parte de su hogar durante las décadas venideras. Como una empresa familiar de tercera generación, tenemos un interés muy personal en la preparación de los alimentos de su familia. Hemos construido nuestro negocio y nuestra reputación al ayudar a las familias a servir comida de la mejor calidad posible.

Con su compra, usted recibe una de las garantías más sólidas en la industria de los electrodomésticos. Lea la declaración de garantía completa de la página 23. También es importante que registre su Wolf para asegurarse de no perder los beneficios de propietario exclusivo, como por ejemplo, la garantía de que va a recibir atención en el improbable caso de que necesite servicio durante el periodo de garantía, y un registro de prueba de compra en caso de una reclamación sobre el seguro de vivienda. Puede registrarse mediante una de las siguientes opciones:

- Envíe a Wolf la tarjeta de registro del producto llena.
- Regístrese en línea en wolfappliance.com/register y cree una cuenta personal en My Sub-Zero/Wolf con el número de serie de su producto.
- Regístrese por teléfono llamando a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.

Como propietario de un electrodoméstico Wolf, puede contar con soporte técnico constante, día tras día. Nuestro centro de atención al cliente está disponible 24 horas al día, los siete días de la semana, y lo conforman expertos conocedores del producto en nuestra fábrica en Madison, Wisconsin. En caso necesario, simplemente llame al 800-222-7820 y hable con uno de los expertos de nuestros productos. Ellos le ayudarán a solucionar cualquier problema que pueda tener.

Estamos seguros de que esta guía contestará sus preguntas acerca de las características, el funcionamiento y mantenimiento de su electrodoméstico Wolf, pero si usted tiene preguntas adicionales, póngase en contacto con nosotros en el 800-222-7820 o visítenos en línea en wolfappliance.com.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este horno está construido de acuerdo con los estándares reconocidos de las reglamentaciones de tecnología y seguridad y está diseñado para uso doméstico para la preparación de alimentos. No está indicado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad los supervise o les haya dado instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico. El uso correcto es esencial para evitar daños o accidentes.

Un electricista calificado debe realizar la instalación y conexión al suministro de electricidad de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

Antes del primer uso, llene el tanque de agua y realice las tareas relacionadas como se describen en la sección “Antes de utilizarlo”.

Guarde esta guía para referencia futura. Si vende el electrodoméstico o se lo da a un tercero, asegúrese que estas instrucciones vayan con el electrodoméstico, junto con las instrucciones de instalación.

INSTRUCCIONES DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra choques de electricidad, no sumerja el cable ni lo enchufe en agua u otro líquido.
- Es necesario una supervisión cercana cuando el electrodoméstico lo utilizan niños o se utiliza cerca de ellos.
- Desenchufe cuando no se use y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o sacar partes.
- No usar un electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después que el electrodoméstico funcione mal o se haya dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de complementos accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
- No use en el exterior.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador ni toque superficies calientes.
- No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno caliente.
- Debe tener precauciones extremas al trasladar un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre coloque primero el enchufe al electrodoméstico, luego enchufe el cable en el enchufe de la pared. Para desconectar, coloque el control en “off”, luego desenchufe de la pared.
- No use el electrodoméstico para un fin que no sea el indicado.
- Guarde estas instrucciones.

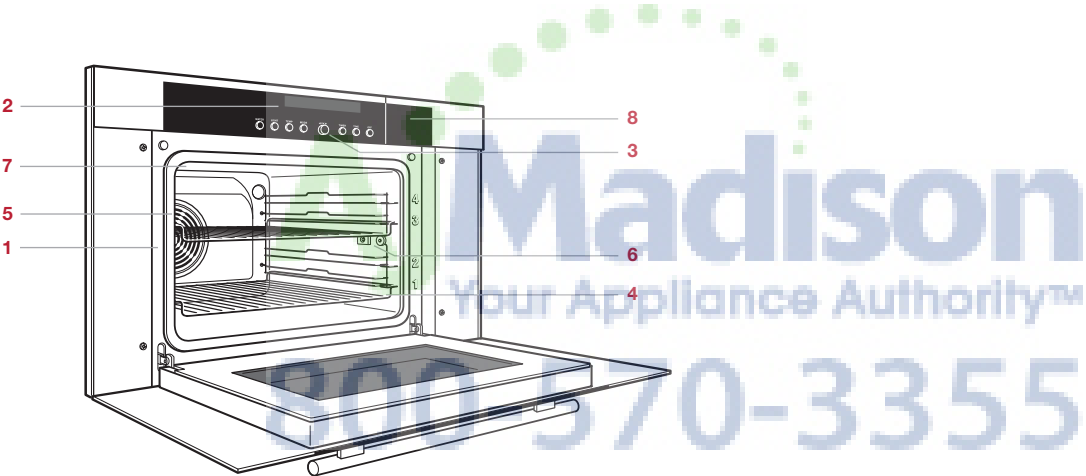
Características del horno de vapor de convección

CARACTERÍSTICA	
1	Placa de datos del producto
2	Panel de control y pantalla electrónica
3	Perilla de control
4	Rejillas ajustables del horno
5	Ventilador de convección
6	Recipiente de la sonda de temperatura
7	Luz de halógeno
8	Puerta de acceso al tanque de agua

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 familiarizarse con las prácticas de seguridad, características, funcionamiento y recomendaciones de cuidado de su horno de vapor de convección.

Para obtener los mejores resultados revise los modos de cocción y características especiales en la página 10.



Horno de vapor de convección (CSO30TM mostrado).

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 de vapor de convección 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 vapor está activado.
	El modo recalentar está activado.
	El modo hornear a vapor automático está activado.
	El modo convección está activado.
	El modo convección húmeda está activado.
	El modo convección de vapor está activado.
	El temporizador está activado.
	El tiempo de operación está activado.
	El tiempo de apagado está activado.
	El reloj está activado.

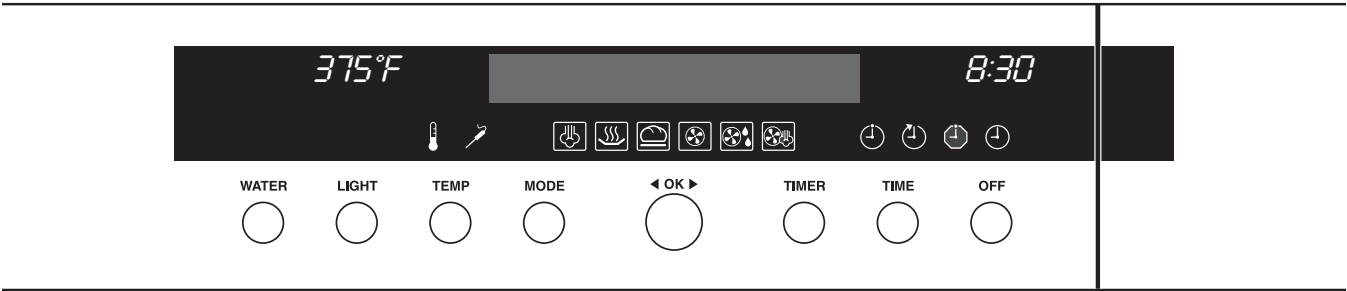
Ajustes del usuario

Los ajustes del usuario permiten al usuario seleccionar preferencias de idioma, bloqueo infantil, pantalla de hora, señal acústica, iluminación, dureza del agua, unidad de temperatura, contraste, formato de hora, ajustes de fábrica y control de la puerta de agua.

Se puede bloquear el panel de control mediante los ajustes del usuario. Para usar el horno deshabilitando el bloqueo temporalmente, pulse y sostenga OFF (APAGADO) 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.



Panel de control.

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 Pulse TEMP (TEMPERATURA).
- 2 Gire la perilla hasta la temperatura deseada, luego pulse OK.

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

TANQUE DE AGUA

El tanque de agua contiene suficiente agua para 1,5 horas de vapor continuo, generalmente lo suficiente para 4-5 sesiones de cocción. Use agua corriente fría. No use agua desmineralizada, filtrada o destilada.

Siempre pulse WATER (AGUA) para abrir la puerta del agua. Intentar acceder manualmente al tanque de agua provocará daños.

Cuando se apaga el horno, el agua se bombea de nuevo hacia el tanque una vez que la temperatura del agua se encuentra por debajo de 175°F (80°C). Si el tanque necesita rellenarse durante la cocción, limite la cantidad de agua a menos de dos tazas para evitar derrames cuando el agua se bombea de nuevo hacia el tanque.

Para rellenar el tanque de agua:

- 1 Pulse WATER (AGUA).
- 2 Retire y rellene el tanque de agua.
- 3 Reinstale el tanque y cierre manualmente la puerta del agua.

ANTES DE UTILIZARLO

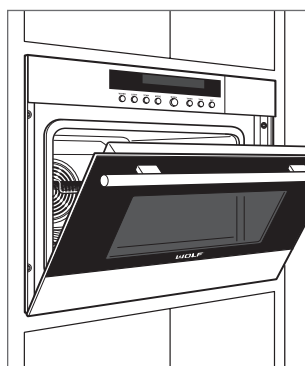
Use la tira de prueba provista para determinar la dureza del agua. El horno vuelve a agua dura. Consulte los Ajustes del usuario en la página 6 para ajustar la dureza.

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 Rellene e instale el tanque de agua.
- 4 Seleccione el modo hornear a vapor automático y 410°F (210°C). Caliente el horno (vacío) durante 30 minutos.

DESPUÉS DE CADA USO

- 1 Pulse OFF (APAGADO). Para los modos que utilizan vapor, no retire el tanque de agua hasta que en la pantalla aparezca "WATER IS BEING PUMPED OFF" (EL AGUA SE ESTÁ BOMBEANDO).
- 2 Abra la puerta hasta la posición "en descanso" y deje enfriar. Una vez frío, seque el interior antes de cerrar la puerta. Consulte la siguiente ilustración.



Puerta en posición "en descanso".

Funcionamiento del horno

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.

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, luego pulse OK.

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

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 que se apague. 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 (no pulse OK).
- 3 Pulse TIME (HORA) y gire la perilla para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (no pulse OK).

Para restablecer la hora de apagado, pulse TIME (HORA) dos veces y gire la perilla para seleccionar la hora deseada, luego pulse OK.

Funcionamiento del horno

SONDA DE TEMPERATURA

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. Cuando la sonda de temperatura esté en uso, pulse TEMP (TEMPERATURA) para alternar entre la temperatura de la sonda actual que se muestra y la temperatura establecida.

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 la sonda en el receptáculo. Consulte la siguiente ilustración.
- 3 Pulse TEMP (TEMPERATURA) dos veces y gire la perilla para seleccionar el punto de cocción deseado, luego pulse OK.

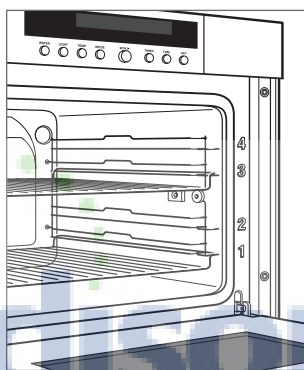
La temperatura de la sonda aparecerá en la pantalla una vez que supere los 85°F (30°C). Para ajustar la temperatura de la sonda, pulse TEMP (TEMPERATURA) y gire la perilla hasta la temperatura deseada, luego pulse OK.

⚠ PRECAUCIÓN

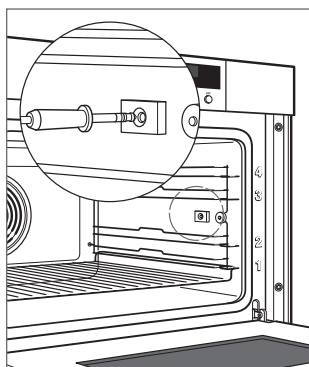
La sonda y el receptáculo de la sonda estarán muy calientes. Manipule con cuidado.

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Las rejillas del horno pueden colocarse en cualquiera de las cuatro posiciones etiquetadas sobre la cara delantera de la derecha del horno de vapor de convección. Consulte la siguiente ilustración. Las recetas en el modo Recetas (Recetas) indican la posición de la rejilla para obtener los mejores resultados.



Posición de la rejilla.



Receptáculo de la sonda.

Modos de cocción

MODO	INDICADOR	RANGO	SONDA	UTILIZA
Vapor		De 85 a 210°F (de 30 a 100°C)	•	Use el modo Vapor para las comidas que habría calentado en una olla y para todas las comidas que se beneficiarían de una manipulación suave como el pescado y mariscos, verduras y arroz.
Recalentado		De 210 a 300°F (de 100 a 150°C)	•	El modo recalentado usa vapor y aire caliente para rehidratar la comida suavemente. Use para recalentar cualquier comida que hubiera recalentado en el horno, parrilla o microondas.
Hornear a vapor automático		De 210 a 445°F (de 100 a 230°C)	•	Al recalentar primero con vapor, y luego usar calor de convección para terminar de hornear, los alimentos horneados adquieren un interior suave y un exterior con brillo natural, sin necesidad de pintar con huevo. Use para panes, bollos, pasteles y pastas frescas, precocidas o congeladas. No precaliente.
Convección		De 85 a 445°F (de 30 a 230°C)	•	El ventilador de convección distribuye el calor de forma pareja para obtener resultados consistentes y dorado. Las temperaturas de cocción puede ser de 25° menos, y los tiempos pueden ser 25% más rápidos que los hornos tradicionales, ahorrando tiempo y energía. Use el modo Convección para una variedad de alimentos, incluidos panecillos, galletas y asados.
Humedad de convección		De 85 a 445°F (de 30 a 230°C)	•	En el modo Convección húmeda, la ventilación del horno está sellada de forma que la humedad producida durante la cocción permanece en el horno. Use para pasteles, guisos, cereales, lasaña y carnes.
Vapor de convección		De 85 a 445°F (de 30 a 230°C)	•	El vapor transfiere energía a los alimentos de forma más eficiente que el aire caliente solo, que acelera el tiempo de cocción. Las comidas retienen su propia humedad. Use el modo Vapor de convección para cocinar alimentos que son blandos en el interior y tostados o crocantes en el exterior. Pulse MODE (MODO) para activar o desactivar el vapor.
Gourmet	—	—	—	Use para preparar comidas específicas (consulte la página 10), 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. La temperatura prestablecida y el rango dependen de la comida y el punto de cocción deseado.
Asado lento		De 85 a 300°F (de 30 a 150°C)	•	Use para mantener blandas las carnes mediante el asado lento. Inserte la sonda de temperatura en la carne preparada, seleccione un ajuste de Asado lento y el tiempo de finalización y vuelva a su casa para encontrar una comida perfectamente cocinada.
Recetas		De 85 a 445°F (de 30 a 230°C)	•	Use para preparar comidas completas, desde la entrada al plato principal al postre (consulte la página 11). Seleccione la comida, el número de porciones y el nivel de tostado. El sensor ajusta el resto. El modo recetas es ideal para comidas rápidas o para preparar una variedad de comidas para un grupo.
My Recipes (Mis recetas)		De 85 a 445°F (de 30 a 230°C)	•	Use My Recipes (Mis recetas) para almacenar las instrucciones de cocción para diez de sus recetas favoritas, y replácelas o edítelas en cualquier momento.
Mantener caliente		175°F (80°C)	•	Mantener caliente usa la combinación de calor de convección y vapor para mantener calientes a las comidas hasta que sea el momento de servir.
Limpiar		De 85 a 445°F (de 30 a 230°C)		Limpiar usa el vapor para limpiar los biberones y los frascos de conserva, y es más rápido y seguro que los métodos convencionales.

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.

ALIMENTOS	CÓDIGO
Entradas frescas	A1
Entradas congeladas	A2
Platos horneados	A3
Soufflé	A4
Papas horneadas	A5
Productos a base de papas congeladas	A6
Asar carne	A7
Pizza fresca	A8
Pizza congelada	A9
Natillas	A10
Pan	A11
Masas de levadura con relleno	A12
Pastel	A13
Torta	A14

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.
- 3 La temperatura de la sonda preestablecida aparecerá en la pantalla. Para ajustar la temperatura de la sonda, pulse TEMP (TEMPERATURA) y gire la perilla hasta la temperatura deseada, luego pulse OK.

El tiempo de operación de Asado lento se puede ajustar de 2,5 a 4,5 horas. Para ajustar el tiempo, pulse TIME (HORA) y gire la perilla para seleccionar la duración deseada, luego pulse OK.



Modos de cocción

MODO RECETAS

Use el modo Recetas para preparar comidas completas desde entradas y platos principales a postres. Consulte el cuadro a continuación y las recetas en las páginas 13-17.

ALIMENTOS	CÓDIGO
Entradas	R1
Pescado en masa de hojaldre	R2
Rollos de pescado	R3
Carne Stroganoff	R4
Guiso de carne de res	R5
Lomo de cerdo en masa de hojaldre	R6
Pasta gratinada	R7
Berenjena gratinada	R8
Flan	R9
Peras en vino tinto	R10
Panecillos	R11
Pastelillos	R12
Pastel	R13
Focaccia	R14

Configurar Recetas:

- 1 Pulse OK y gire la perilla hasta Recipes (Recetas), luego pulse OK.
- 2 Gire la perilla para seleccionar la receta deseada, luego pulse OK.
- 3 Siga las instrucciones de la pantalla, luego pulse OK.

MODO MY RECIPES (MIS RECETAS)

Use My Recipes (Mis recetas) para almacenar las instrucciones de cocción para diez de sus recetas favoritas. Si la receta utiliza la sonda de temperatura, inserte la sonda en el receptáculo antes de ingresar los ajustes.

Configurar My Recipes (Mis recetas):

- 1 Pulse OK y gire la perilla hasta My Recipes (Mis recetas), luego pulse OK.
- 2 Gire la perilla para seleccionar el número de receta deseado, luego pulse OK.
- 3 Seleccione el modo, temperatura, tiempo y temperatura de la sonda (si corresponde) deseados, luego pulse OK.
- 4 Pulse OK para guardar la receta.

Para eliminar una receta guardada, pulse OK y gire la perilla hasta My Recipes (Mis recetas), luego pulse OK. Gire la perilla para seleccionar la receta deseada, luego pulse OK. Gire la perilla hasta que aparezca Clear (Borrar), luego pulse OK.

MODO MANTENER CALIENTE

Configurar Mantener caliente:

- 1 Pulse OK y gire la perilla para Keep Warm (Mantener caliente), luego pulse OK.

MODO LIMPIAR

Configurar Limpiar:

- 1 Pulse OK y gire la perilla hasta Cleanse (Limpiar), luego pulse OK.
- 2 Gire la perilla para seleccionar la opción deseada, luego pulse OK.

Recetas

R1 ENTRADAS

Tiempo de cocción: 20 minutos

- 1 paquete de masa de hojaldre de 17,5 onzas (500 g)
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 4 cucharadas (60 g) de orégano fresco, picado
- 3 cucharadas (45 g) de tomillo fresco, picado
- 1/2 taza (115 g) de queso parmesano, rayado

Coloque una de las masas de hojaldre sobre la tabla de picar. Pinte con aceite de oliva. Espolvoree el orégano, tomillo y queso sobre el aceite. Coloque la segunda masa de hojaldre con cuidado sobre las hierbas.

Presione levemente. Con un cortapasta o cortador de pizza, corte la masa en tiras de 1/2 pulgada. Retuerza firmemente las tiras, manteniendo el relleno dentro. Coloque papel manteca en una placa y coloque las tiras sobre el papel a una pulgada de distancia entre sí. Deje que la masa descansa 15 minutos antes de colocar en el horno. Coloque la placa en el horno en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipes R1 (Recetas R1)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la placa del horno. Corte cada tira en tres partes. Sirva inmediatamente.

Rinde 42 porciones.

Para más de una placa de entradas, use 2 rejillas en la posición 1 y 3. El tiempo es el mismo.

R2 PESCADO EN MASA DE HOJALDRE

Tiempo de cocción: 25 minutos

- 1 pimienta roja
- 1 calabacín pequeño
- 1/2 paquete de masa de hojaldre de 17,5 onzas (250 g)
- 1/4 taza (60 g) de perejil, picado
- Sal Kosher y pimienta negra recién molida
- 4 filetes de pescado firme de 2 onzas (60 g), cortado en porciones de 3 x 2 pulgadas

Corte el pimienta roja en cuartos. Retire las semillas y corte cada cuarto a lo largo en cuatro tiras de 1/4 de pulgada. Deje a un costado. Corte los extremos del calabacín y a lo largo en tajadas de 1/4 de pulgada. Deje a un costado.

Coloque papel manteca en una placa. Coloque la masa de hojaldre en una tabla de picar. Corte cuatro cuadrados iguales. Apile una rodaja de calabacín y cuatro tiras de pimienta en cada cuadrado, colocándolos a través uniendo las puntas opuestas. Espolvoree cada pila con 1 cucharada (15 g) de perejil. Condimente con sal y pimienta. Coloque un filete sobre cada pila y condimente de nuevo con sal y pimienta. Doble las dos puntas libres de la masa sobre el pescado y presione levemente. Con cuidado, coloque los paquetes de masa sobre el papel manteca. Coloque la placa en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipes R2 (Recetas R2)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la placa del horno. Sirva inmediatamente.

Rinde 4 porciones.

R3 ROLLOS DE PESCADO

Tiempo de cocción: 10 minutos

- 8 filetes de pescado delgados, como lenguado, platija o rodaballo
- Sal Kosher y pimienta negra recién molida
- 1 onza (30 g) de piñones, tostados
- 3 1/3 onzas (95 g) de rúcula

Coloque el pescado sobre la tabla de picar. Condimente ambos lados con sal y pimienta. Espolvoree aproximadamente 1 1/2 cucharaditas (7 g) de piñones y 1/3 onza (9 g) de rúcula sobre cada pescado. Enrolle los filetes desde el extremo en punta. Asegúrelos con escarbadiantes. Rocíe una placa perforada con rocío antiadherente y coloque los paquetes de pescado. Coloque la placa en la posición de rejilla 2. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipes R3 (Recetas R3)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire el pescado del horno y sirva inmediatamente.

Rinde de 4 a 6 porciones.

Recetas

R4 CARNE STROGANOFF

Tiempo de cocción: 47 minutos

1³/₄ libras (800 g) de lomo de carne de res, cortada en tiras de 1/4 x 1/2 pulgadas
2 cucharaditas (10 g) de sal kosher
1 cucharadita (5 g) de pimienta negra recién molida
1 cucharada (15 g) de gránulos de caldo de carne de res
1 pimiento amarillo, cortado en tiras de 1/4 de pulgada
1 pimiento rojo, cortado en tiras de 1/4 de pulgada
8 onzas (225 g) de hongos, cortados a 1/4 de pulgada de ancho
2 cebollas amarillas pequeñas, cortadas finas
2 paquetes de mezcla seca para preparar salsa de 1 onza (30 g)
1 cucharada (15 g) de almidón de maíz
2 cucharaditas (10 g) de paprika
1 1/2 taza (350 ml) de crema de leche
1/4 taza (60 ml) de extracto de tomate
Fideos cocidos, opcional

Condimente la carne con sal y pimienta. Coloque la carne en una asadera de 13 x 9 pulgadas. Mezcle el caldo, los pimientos, los hongos y las cebollas.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque la asadera en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R4 (Receta R4)** para seis personas. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la asadera del horno y cuidadosamente coloque el líquido en una jarra de medir de 2 tazas y deje a un costado. Vuelva a colocar la asadera en el horno y pulse OK para continuar cocinando.

Para la salsa: en una olla de 2 cuartos bata la mezcla para salsa, el almidón de maíz y la paprika. Agregue la crema y el extracto de tomate. Agregue y mezcle 1³/₄ tazas (410 ml) de jugo, agregando agua si fuera necesario para llegar a 1³/₄ tazas (410 ml). Coloque sobre la vitrocerámica a calor medio. Lleve a ebullición para engrosar, mezclando constantemente.

Cuando el horno emita una señal sonora, retire el plato del horno y mezcle con la salsa. Sirva solo o sobre fideos.

Rinde 5 o 6 porciones.

R5 GUISO DE CARNE DE RES

Tiempo de cocción: 2 horas

2 1/2 libras (1,1 kg) de carne de res para guisar, cortada en 3 piezas
2 zanahorias, peladas y cortadas en cuartos
1/2 raíz de apio, pelada y cortada en cuartos
2 cebollas amarillas pequeñas, cortadas en cuartos
1 hoja de laurel
2 clavos de olor enteros
8 granos de pimienta negra
4 tazas (940 ml) de caldo de verdura

Coloque la carne, los vegetales y especias en una cacerola de 4 cuartos. Cubra con el caldo de verduras.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque la asadera en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R5 (Receta R5)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire el plato del horno y sirva tibio.

Rinde 5 o 6 porciones.

R6 LOMO DE CERDO EN MASA DE HOJALDRE

Tiempo de cocción: 30 minutos

1/2 paquete de masa de hojaldre de 17,5 onzas (250 g)
2 cucharadas (30 ml) de mostaza en grano
1 libra (460 g) de lomo de cerdo
Sal Kosher y pimienta negra recién molida

Coloque la masa sobre la tabla de picar y corte por la mitad. Esparza 1 cucharada (15 ml) de mostaza de forma pareja en cada mitad de masa. Corte el cerdo por la mitad a lo largo. Condimente con sal y pimienta. Coloque una pieza de cerdo en la mitad de cada masa, dejando una pulgada a lo largo del borde largo. Doble los extremos sobre el cerdo y enrolle de forma apretada los lados alrededor de la carne, colocando la unión hacia abajo debajo del cerdo. Coloque papel manteca en una placa. Coloque cuidadosamente los paquetes de masa sobre el papel. Coloque la placa en la posición de rejilla 2. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R6 (Receta R6)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la placa del horno. Retire los paquetes del papel con una espátula de metal. Sirva inmediatamente.

Rinde de 4 a 6 porciones.

Recetas

R7 PASTA GRATINADA

Tiempo de cocción: 30 minutos

3 tazas (690 g) de pasta cruda (conchas o macarrones)
2 cebollas amarillas pequeñas, cortadas a 1/2 pulgada de ancho
8 onzas (230 g) de hongos, fileteados
3 onzas (85 g) de rebanadas de jamón seco o jamón crudo, cortadas a 1/2 pulgada de ancho
1 taza (230 g) de perejil, picado grueso
5 onzas (140 g) de queso parmesano o de rallar, rallado, dividido
2 tazas (470 ml) de caldo de verduras
1 taza (235 ml) de crema de leche
Sal Kosher y pimienta negra recién molida
Pizca de nuez moscada

Combine la pasta, las cebollas, los hongos, el jamón, el perejil y la mitad del queso rallado en una olla de 4 cuartos, aceitada. Mezcle el caldo, la crema, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Vierta sobre la pasta. Espolvoree con el resto del queso. Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 1. Coloque la olla sin tapa en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R7 (Receta R7)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la olla del horno. Cubra. Deje reposar durante 15 minutos. Sirva tibio.

Rinde 6 porciones de 1 1/2 tazas.

R8 BERENJENA GRATINADA

Tiempo de cocción: aproximadamente 30 minutos

1 lata de tomates de 14 onzas (395 g)
1 diente de ajo, picado
1 cucharada (15 g) de orégano, picado (o 1 cucharadita de orégano seco)
1 cucharada (15 g) de tomillo fresco, picado (o 1 cucharadita de tomillo seco)
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
Sal Kosher y pimienta negra recién molida
2 berenjenas medianas
1 taza (230 g) de queso de rallar rallado

Coloque los tomates en un bols de 3 cuartos. Aplástelos con un tenedor o pisa tomates. Agregue el ajo, hierbas y aceite de oliva. Condimente con sal y pimienta. Esparza 1/2 taza (115 ml) de salsa de tomate en el fondo de una olla de 2 1/2 cuartos aceitada. Corte la parte superior de cada berenjena y corte en rodajas de 1/2 pulgada. Coloque las rodajas de forma pareja sobre los tomates en una asadera. Esparza el resto de la mezcla de tomate sobre las rodajas de berenjena. Espolvoree con queso. Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque la asadera en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R8 (Receta R8)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire el plato del horno y sirva inmediatamente.

Rinde de 4 a 6 porciones.

R9 FLAN

Tiempo de cocción: aproximadamente 25 minutos

1/2 tazas (115 g) de azúcar, dividida
1/2 taza (115 ml) de jugo de naranja
2 1/8 taza (500 ml) de crema de leche
1 chaucha de vainilla, cortada a lo largo
3 huevos, batidos

Para la salsa: en una olla de 1 1/2 cuartos sobre la vitrocerámica de Wolf a fuego medio, coloque 1/4 taza (60 g) de azúcar. Continúe calentando tres minutos o hasta que el azúcar se vuelva marrón claro. Gradualmente vierta jugo de naranja y deje reducir a la mitad. Retire y vierta de forma pareja en platos para flan de 6 onzas. Deje a un costado.

En una olla de 2 cuartos a fuego medio, coloque la crema el resto del azúcar y la chaucha de vainilla. Deje hervir, mezclando constantemente. Bata los huevos en un bols de 2 cuartos. Lentamente vierta la crema sobre los huevos, de a poco cada vez, batiendo después de cada adición. Vierta la mezcla a través de un colador fino de forma pareja en los platos sobre la salsa de naranja. Coloque los platos sobre una bandeja perforada. Coloque con cuidado en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R9 (Receta R9)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire del horno. Deje enfriar completamente. Enfríe en heladera por lo menos dos horas. Para servir, pase un cuchillo por el borde de cada plato. De vuelta los flanes sobre un plato y vierta la salsa que quede sobre ellos.

Rinde 4 porciones.

R10 PERAS AL VINO TINTO

Tiempo de cocción: aproximadamente 15 minutos

1 taza (235 ml) de vino tinto
1/4 taza (60 g) de azúcar
Semillas de 1 chaucha de vainilla
5 o 6 peras, cortadas por la mitad, sin semillas

En una asadera de 13 x 9 pulgadas, combine el vino tinto, el azúcar y las semillas de la chaucha de vainilla. Coloque las peras, con la parte cortada hacia abajo, sobre la mezcla de vino. Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque la asadera sobre la rejilla con el horno frío. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R10 (Receta R10)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la placa del horno. Deje enfriar levemente antes de servir tibio.

Rinde 10 o 12 porciones.

Recetas

R11 PANECILLOS

Tiempo de cocción: aproximadamente 33 minutos

- 3 1/4 tazas (740 g) de harina
- 2 cucharadas (30 g) de azúcar
- 1 paquete de levadura seca de 0,25 onzas (7 g)
- 1 cucharadita (5 g) de sal
- 1 taza (230 ml) de leche tibia, 120–130°F (50–55°C)
- 4 cucharadas (60 g) de manteca, derretida
- 2 cucharadas (30 ml) de leche
- 1 cucharadita (5 g) de azúcar
- 1 cucharada (15 g) de manteca, derretida

En el bols de una batidora, con el gancho amasador, coloque la harina, el azúcar, la levadura seca y la sal. Mezcle los ingredientes a velocidad baja durante dos minutos. Vierta la leche tibia y 4 cucharadas (50 g) de manteca derretida. Continúe mezclando durante cinco minutos o hasta que se comience a formar una masa y se despegue del bols. Retire el gancho amasador y cubra con un lienzo húmedo. Deje levar a temperatura ambiente durante 1–1 1/2 horas o hasta que duplique su volumen.*

Sobre una superficie enharinada, divida la masa en 12 porciones iguales. Haga bollitos y coloque sobre un plato de vidrio aceitado de 12 x 8 pulgadas. Cubra con un lienzo húmedo y deje levar aproximadamente durante una hora o hasta que dupliquen su volumen.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 2. Coloque la asadera en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Receta R11 (Receta R11)**. Pulse OK. Mezcle la leche restante, el azúcar y la manteca. Cuando el horno emita una señal sonora, pinte los panecillos con la mezcla. Pulse OK nuevamente. Cuando el horno emita una señal sonora nuevamente, retire los panecillos y deje enfriar levemente antes de servir. Sirva tibio.

Rinde 12 panecillos.

**La masa se puede colocar en un contenedor tapado en el refrigerador durante la noche. Cuando esté lista para usar, deje que la masa alcance temperatura ambiente durante una hora para calentar antes de hacer los bollitos.*

Para comprobar si la masa duplicó su volumen, clave dos dedos en la masa una pulgada hacia adentro y retírelos rápidamente. Si las marcas de los dedos permanecen, la masa duplicó su volumen. Si las marcas de los dedos desaparecen, entonces la masa necesita levar más.

R12 PASTELILLOS

Tiempo de cocción: aproximadamente 35 minutos

Para los pastelillos:

- 2 tazas (460 g) de harina
- 2/3 tazas (150 g) de azúcar
- 2 cucharaditas (10 g) de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita (2 g) de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita (2 g) de sal
- 1/4 cucharadita (1 g) de canela
- 2 huevos
- 1 taza (230 ml) de suero (buttermilk)
- 1/2 taza (115 g) de manteca, derretida
- 1 cucharada (15 g) de cáscara de limón rallada
- 1/2 cucharadita (5 ml) de vainilla
- 1/4 taza (60 ml) de yogurt natural
- 1 taza (230 g) de arándanos

Para el streusel:

- 1/2 taza (115 g) de harina
- 1/4 taza (60 g) de manteca blanda
- 1/4 taza (60 g) de azúcar
- 1/4 taza (60 g) de nueces, picadas
- 1 cucharada (15 g) de cáscara de limón rallada

En un bols grande de una batidora con el batidor plano a velocidad baja, combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela. En otro bols, batir juntos los huevos, el suero de leche, la manteca fría, la ralladura de limón, la vainilla y el yogurt. Agregue la mezcla de huevos al bols grande y mezcle durante 20 segundos, o hasta que se combine. Retire el bols de la batidora y agregue a mano los arándanos a la masa. Rocíe los moldes para panecillos grandes con rocío antiadherente, o use pirotines. Divida la masa de forma pareja en 12 moldes de panecillos.

Para el streusel: coloque la harina, la manteca, el azúcar, las nueces y la ralladura de limón en un bols pequeño. Combine con las manos o con cornet hasta que esté arenoso. Coloque con cuchara de forma pareja sobre los panecillos.

Coloque los moldes de panecillos sobre una bandeja perforada. Coloque en el horno frío en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Receta R12 (Receta R12)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la placa del horno. Deje enfriar cinco minutos antes de retirar del molde. Sirva tibios o fríos y guarde en un contenedor hermético.

Rinde 10 o 12 porciones.

Recetas

R13 PASTEL

Tiempo de cocción: aproximadamente 1 hora

6 huevos, separados
1 taza (230 g) de azúcar
1/4 taza (60 ml) de agua
1 cucharadita (5 ml) de extracto de limón
1 cucharadita (5 g) de ralladura de limón
1 taza (230 g) de harina para pasteles
1/2 cucharadita (2 g) de cremor tártaro
1/2 cucharadita (2 g) de sal
Baño o frutas frescas, opcional

En un bols grande de batidora con el batidor plano a velocidad baja, coloque las yemas y el azúcar. Bata a velocidad media durante dos minutos o hasta que espese. Agregue el agua, el extracto de limón y la ralladura. Bata hasta que se combine durante 1 minuto. Agregue la harina y bata a velocidad baja hasta que se combine. Deje a un costado.

En otro bols grande y limpio con un batidor de alambre, coloque las claras. Bata a velocidad alta durante aproximadamente 30 segundos hasta que esté espumoso, pero no duro. Agregue el cremor tártaro y la sal. Continúe batiendo hasta que forme picos firmes, pero no secos.

Suavemente integre las claras a la masa de yemas. Vuelque en un molde con tubo de 9 pulgadas sin enmantecar.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 1. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R13 (Receta R13)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora para indicar que el precalentamiento finalizó, coloque el molde en el medio de la rejilla. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora para indicar que el tiempo de horneado finalizó, retire del horno. Deje enfriar 10 minutos antes de retirar del molde. Con una espátula de metal larga suelte el pastel de los costados y del centro. Retire el fondo removible y con cuidado suelte la base del pastel. Coloque un baño al pastel o sirva con frutas frescas.

Rinde 10 o 12 porciones.

R14 FOCACCIA

Tiempo de cocción: aproximadamente 40 minutos

4 1/4 tazas (970 g) de harina para pan
1 paquete de levadura seca de 0,25 oz (7 g)
2 cucharadita (10 g) de condimento italiano
1 cucharadita (5 g) de azúcar
1 cucharadita (5 g) de sal
1 1/3 taza (310 ml) de agua tibia, 105–115°F (40–45°C)
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
aceite de oliva adicional
sal marina gruesa

En el bols de una batidora, con el gancho amasador, coloque la harina, la levadura seca, el azúcar y la sal. Mezcle los ingredientes a velocidad baja durante dos minutos. Vierta el agua y el aceite. Continúe mezclando durante cinco minutos o hasta que se comience a formar una masa y se despegue del bols.* Aumente la velocidad a media y amase la masa durante 2 a 4 minutos para formar la masa. Retire el gancho amasador y cubra con un lienzo húmedo. Deje levar a temperatura ambiente durante 2 horas o hasta que duplique su volumen.**

Sobre una superficie enharinada, forme un bollo aplastado con la masa. Coloque en un plato de vidrio de 8 pulgadas. Estire la masa para cubrir el plato. Cubra la parte superior con aceite de oliva. Con los dedos, haga orificios de aproximadamente una pulgada dentro de la masa de forma pareja en toda la masa. Cubra con un lienzo seco y deje levar una hora. Cubra la parte superior con aceite de oliva nuevamente y haga orificios de forma pareja en toda la masa. Espolvoree con sal marina gruesa.

Coloque la rejilla del horno en la posición de rejilla 1. Coloque la asadera en la rejilla. Cierre la puerta del horno. Configure el horno a **Recipe R14 (Receta R14)**. Pulse OK. Cuando el horno emita una señal sonora, retire la placa del horno. Retire del plato inmediatamente.

Rinde 1 pan.

**Si la masa está demasiado seca, agregue agua adicional, de a una cucharada por vez, hasta que la masa se humedezca. Si la masa está demasiado húmeda, agregue harina adicional, de a una cucharada por vez, hasta que la masa se seque.*

***Para comprobar si la masa duplicó su volumen, clave dos dedos en la masa una pulgada hacia adentro y retírelos rápidamente. Si las marcas de los dedos permanecen, la masa duplicó su volumen. Si las marcas de los dedos desaparecen, entonces la masa necesita levar más.*

Recomendaciones sobre el cuidado

DESCALCIFICAR

Dependiendo de las condiciones del agua, el horno puede necesitar una descalcificación cada 6 a 18 meses. Cuando el horno necesita una descalcificación, en la pantalla aparece “Boiler scaled up—please descale” (Calentador calcificado, descalcifique). El tiempo entre las notificaciones se basa en la dureza del agua especificada en los ajustes del usuario. Para ajustar los niveles de dureza del agua, consulte la página 6.

Utilice solo la solución descalcificadora Durgol® Swiss Steamer y siga las instrucciones del fabricante. Durgol® puede pedirse en línea en subzerowolfstore.com.

Configurar la descalcificación:

- 1 Con el horno apagado, pulse OK y gire la perilla hasta Descale (Descalcificar), luego pulse OK. En la pantalla aparece ‘Add 1 pt (0.5 L) descaler—and press OK’ (Agregue 1 pinta (0,5 l) de descalcificador y luego pulse OK).
- 2 Retire el tanque de agua y vuelque el contenido completo de la solución descalcificadora Durgol® Swiss Steamer en el tanque, luego vuelva a instalar el tanque de agua y pulse OK.
- 3 Después de aproximadamente 30 minutos, aparece en la pantalla ‘Pour away descaler—Add 2 pt (1 L) water’ (Tire el descalcificador. Agregue 2 pintas (1 l) de agua). Retire el tanque, abra la canilla, y vuelque el descalcificador en el drenaje.

⚠ PRECAUCIÓN

No diluir la solución de descalcificación antes de descartar puede decolorar la piletta y el drenaje.

- 4 Rellene el tanque con agua corriente tibia y vuelva a instalar. En la pantalla aparece ‘Descale appliance—1st rinsing cycle’ (Descalcifique electrodoméstico, 1 ciclo de enjuague). Después de aproximadamente 45 minutos, aparece en la pantalla ‘Pour away water—Descaling completed’ (Tire el agua. Descalcificación completa).
- 5 Dependiendo del nivel de suciedad en el agua de enjuague, el horno determinará si son necesarios ciclos de enjuague adicionales. Siga las instrucciones de la pantalla.
- 6 Una vez que los ciclos de enjuague se completan, retire, vacíe y seque el tanque de agua y luego limpie todas las superficies de acero inoxidable.

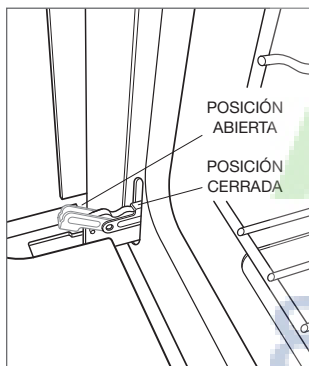
Recomendaciones sobre el cuidado

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

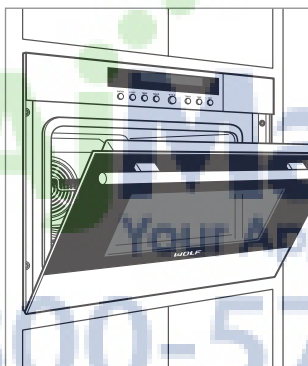
La puerta del horno se puede retirar para una limpieza profunda.

Para quitar, abra la puerta del horno completamente. Gire los pestillos de las bisagras hacia adelante a la posición abierta. Cierre la puerta en la posición “en descanso”, luego levante hacia arriba y afuera. 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.



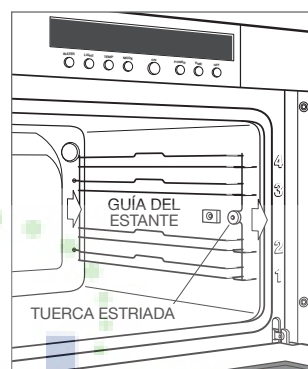
Pestillo de la bisagra de la puerta del horno.



Posición de la puerta “en descanso”.

RETIRAR LA GUÍA DEL ESTANTE

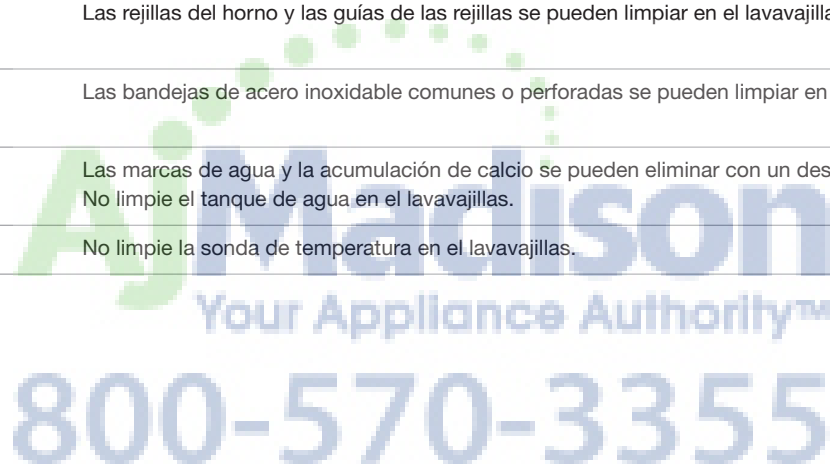
Para retirar las guías del estante, desatornille la tuerca estriada del frente de la guía del estante. Tire la guía del estante hacia el costado del perno roscado y retire desde el frente. Consulte la siguiente ilustración.



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 una limpieza general, inicie el modo Vapor a 175°F (80°C) durante 30 minutos. Este procedimiento aflojará la grasa y los residuos de cocción en el horno. Apague el horno y limpie el interior con un paño. Use un trapo húmedo y jugo de limón para limpiar las manchas de agua y opacidad azulosa. No utilice un limpiador a vapor.
Rejillas del horno y guías de las rejillas	Las rejillas del horno y las guías de las rejillas se pueden limpiar en el lavavajillas.
Bandejas de acero inoxidable	Las bandejas de acero inoxidable comunes o perforadas se pueden limpiar en el lavavajillas.
Tanque de agua	Las marcas de agua y la acumulación de calcio se pueden eliminar con un descalcificador común. No limpie el tanque de agua en el lavavajillas.
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 la energía eléctrica de la unidad y que el cortacorriente del hogar esté encendido.

Problema con la temperatura del horno.

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

No funciona la iluminación.

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

El horno hace ruido durante el funcionamiento.

- El horno puede emitir sonidos de intercambio y bombeo 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 enfrien.

**En la pantalla aparece “Do not remove water tank”
(No retire el tanque de agua).**

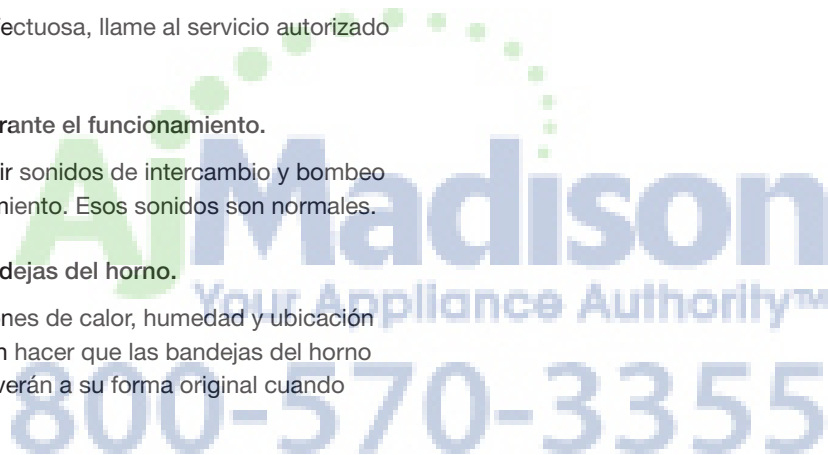
- El agua en el calentador no es bombeado hacia afuera hasta que la temperatura del agua baje a menos de 175°F (80°C).

**En la pantalla aparece “Boiler scaled up, please descale”
(Calentador calcificado, descalcifique).**

- Descalcifique el horno, consulte la página 18.

En la pantalla aparece ‘Appliance blocked, descaling necessary’ (Electrodoméstico bloqueado, se necesita descalcificación).

- Descalcifique el horno, consulte la página 18. Si el mensaje no desaparece después de descalcificar, póngase en contacto con el servicio autorizado de Wolf.



Servicio

- Mantenga la calidad de su producto poniéndose en contacto con el servicio autorizado 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, deberá tener a mano el modelo y número de serie de su producto. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 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 2 de este manual.



Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo aplicado a las perillas son marcas comerciales registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, Constant Care, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design e Ingredients son marcas comerciales registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. (en conjunto, las "Marcas de la Compañía"). Todas las demás marcas comerciales o marcas comerciales registradas son propiedad de sus respectivos propietarios 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
- 5 Caractéristiques du four à convection et vapeur
- 6 Fonctionnement du four à convection et vapeur
- 18 Conseils d'entretien
- 22 Dépannage
- 23 Garantie de 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 5 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Inscrivez ces renseignements ci-dessous pour consultation ultérieure.

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.

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

Remarque importante

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

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

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

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

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

Merci

Merci de votre achat. Nous nous réjouissons à l'idée de faire partie de votre résidence pendant des décennies à venir. À titre d'entreprise familiale de troisième génération, nous avons un intérêt personnel dans la préparation des aliments de votre famille. Nous avons bâti notre entreprise et notre réputation en aidant les familles à servir les meilleurs aliments qui soient.

Grâce à votre achat, vous obtiendrez l'une des garanties les plus robustes de l'industrie des appareils électroménagers. Prenez un moment pour lire la déclaration de garantie complète à la page 23. Il est aussi important d'enregistrer votre appareil Wolf pour vous assurer de ne pas manquer les avantages exclusifs offerts aux propriétaires, comme l'assurance que vous serez pris en charge dans le cas peu probable où un service serait nécessaire durant la période de garantie et en vue d'avoir une preuve d'achat en cas de réclamation d'assurance habitation. Vous pouvez effectuer l'enregistrement de l'une des façons suivantes :

- En postant la fiche d'enregistrement du produit Wolf dûment remplie.
- Enregistrez votre appareil en ligne à www.wolfappliance.com/register et en créez un compte personnalisé My Sub-Zero/Wolf avec le numéro de série de votre produit.
- Ou par téléphone en appelant le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.

À titre de propriétaire Wolf, vous pouvez compter sur un soutien continu, jour après jour. Notre centre de service à la clientèle est offert 24 heures par jour, sept jours par semaine et composé d'employés experts en produit bien informés dans notre usine de Madison au Wisconsin. En cas de besoin, composez simplement le 800-222-7820 et parlez avec un de nos experts en produit. Ils vous aideront à résoudre tout problème que vous pourriez avoir.

Nous sommes confiants que ce guide répondra à vos questions au sujet des caractéristiques, du fonctionnement et de l'entretien de votre Wolf, mais si vous avez des questions supplémentaires, communiquez avec nous au 800-222-7820 ou visitez-nous en ligne à wolfappliance.com.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Ce four a été conçu pour atteindre les normes reconnues dans les domaines de la technologie et de la sécurité et a été conçu pour une utilisation à la maison pour la préparation des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes de capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que supervisées ou ayant reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une utilisation correcte est essentielle pour éviter les dommages ou les accidents.

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

Avant la première utilisation, veuillez remplir le réservoir d'eau et effectuer les tâches qui y sont liées, comme décrit dans la section « Avant l'utilisation ».

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne faites pas fonctionner un appareil avec une prise ou un cordon d'alimentation endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour tout examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- N'utilisez pas en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours la prise sur l'appareil en premier, puis branchez la prise murale. Pour le débrancher, placez tous les boutons sur la position « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour des usages autres que celui prévu.
- Conservez ces instructions.

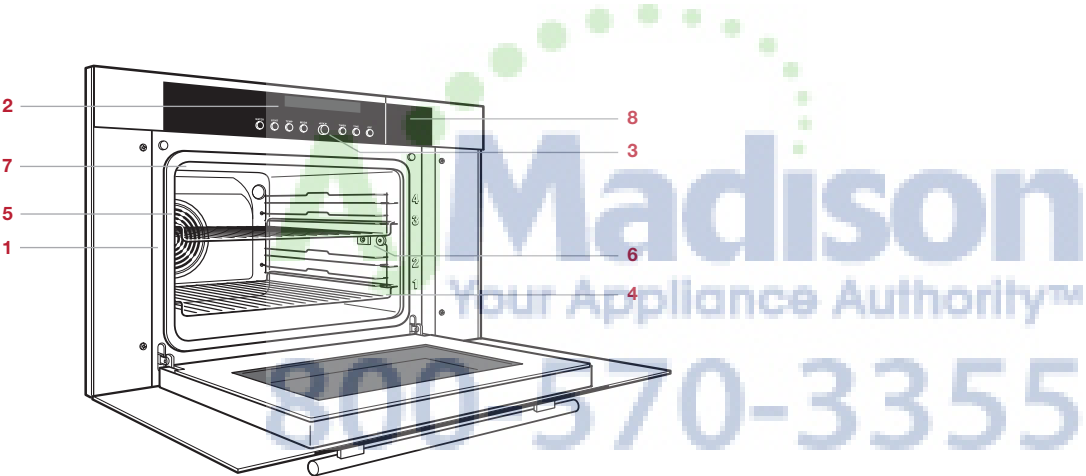
Caractéristiques des fours à convection et vapeur

CARACTÉRISTIQUE	
1	Plaque signalétique du produit
2	Panneau de commande et affichage
3	Bouton de commande
4	Grilles de four réglables
5	Ventilateur de convection
6	Prise de la sonde de température
7	Éclairage à l'halogène
8	Porte d'accès du réservoir d'eau

Comment commencer

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

Pour obtenir les meilleurs résultats, examinez les modes de cuisson et les caractéristiques spéciales à la page 10.



Four à convection et vapeur (CSO30TM illustré).

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 à convection et vapeur afin d'obtenir des résultats exceptionnels.

Le bouton est utilisé tout 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 Vapeur est activé.
	Le mode Réchauffage est activé.
	Le mode Cuisson vapeur automatique est activé.
	Le mode Convection est activé.
	Le mode Convection humide est activé.
	Le mode Convection vapeur est activé.
	La minuterie est programmée.
	Le temps de fonctionnement est activé.
	L'heure d'arrêt est activée.
	L'horloge est programmée.

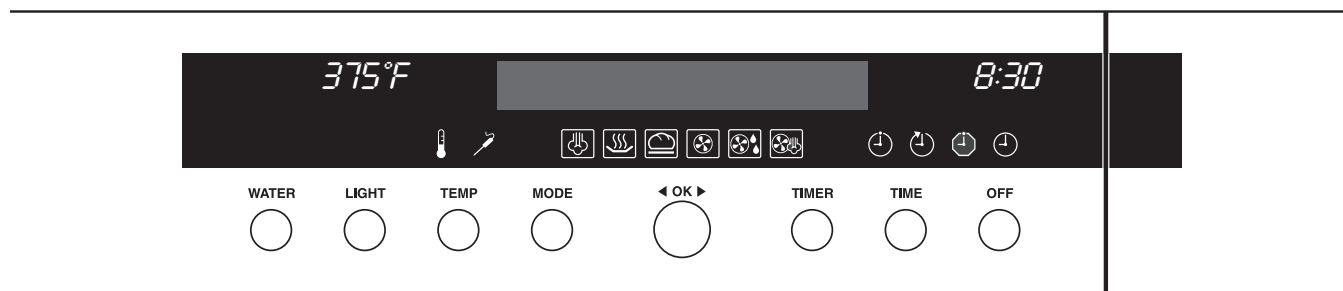
Paramètres de l'utilisateur

Les paramètres de l'utilisateur permettent à l'utilisateur de sélectionner des préférences de langue, de sécurité enfant, d'affichage de l'heure, de signaux acoustiques, d'éclairage, de dureté de l'eau, d'unités de mesure de la température, de contraste, de format de l'heure, de réglages par défaut et de contrôle de la porte de l'eau.

Le panneau de commande peut être verrouillé avec des paramètres utilisateur. Pour utiliser le four en désactivant temporairement le verrou, appuyez sur OFF (ARRÊT) et maintenez-le enfoncé, puis appuyez sur OK. Le verrou est réactivé automatiquement 10 minutes après que le four a été désactivé.

Réglage des paramètres utilisateur :

- 1 Avec le four éteint, appuyez sur OK, puis tournez le bouton sur USER SETTINGS (PARAMÈTRES UTILISATEUR), puis appuyez sur OK.
- 2 Tournez le bouton pour faire défiler les options, puis appuyez sur OK.
- 3 Suivez les instructions sur l'écran, puis appuyez sur OK.



Panneau de commande.

Fonctionnement du four

SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

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

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

- 1 Appuyez sur TEMP (TEMPÉRATURE).
- 2 Tournez le bouton à la température souhaitée, puis appuyez sur OK.

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

RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau pour 1,5 heure de vapeur en continu, ce qui est généralement suffisant pour 4 à 5 sessions de cuisson. Utilisez de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée, filtrée ou distillée.

Appuyez toujours sur WATER (EAU) pour ouvrir la porte d'eau. Essayez d'accéder au réservoir d'eau manuellement, risque de provoquer des dommages.

Lorsque le four est éteint, l'eau est repompée dans le réservoir une fois que la température de l'eau est en dessous de 175 °F (80 °C). Si le réservoir doit être rempli pendant la cuisson, limitez la quantité d'eau à moins de deux tasses pour éviter tout débordement lorsque l'eau est pompée dans le réservoir.

Pour remplir le réservoir d'eau :

- 1 Appuyez sur WATER (EAU).
- 2 Retirez et remplissez le réservoir d'eau.
- 3 Réinstallez le réservoir et fermez la porte d'eau manuellement.

AVANT L'UTILISATION

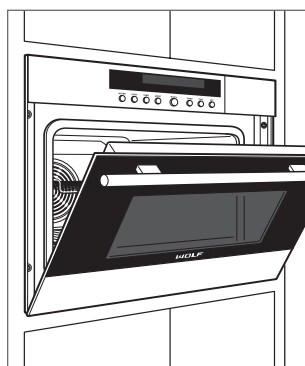
Utilisez la bandelette de test fournie pour déterminer la dureté de l'eau. Le four sélectionne eau dure par défaut. Reportez-vous à Paramètres utilisateur à la page 6 pour régler la dureté.

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication ait 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 Remplissez et installez le réservoir d'eau.
- 4 Sélectionnez mode Cuisson vapeur automatique et 410 °F (210 °C). Faites chauffer le four (vide) pendant 30 minutes.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

- 1 Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Pour les modes utilisant la vapeur, ne retirez pas le réservoir d'eau avant que « WATER IS BEING PUMPED OFF » (EAU EST EN COURS DE POMPAGE) disparaisse de l'écran.
- 2 Ouvrez la porte en position « au repos » et laissez le four refroidir. Une fois refroidi, essuyez l'intérieur pour le sécher avant de refermer la porte. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Porte en position « au repos ».

Fonctionnement du four

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 la touche TIME (HEURE).
- 2 Tournez le bouton pour régler les heures, 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 cuisson 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 la touche TIMER (MINUTERIE) et tournez le bouton pour sélectionner la durée souhaitée, puis appuyez sur OK. Pour annuler, appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) deux fois, puis appuyez sur OK.

TEMPS DE CUISSON

La fonction de temps de cuisson éteint automatiquement le four à une heure programmée. Le four commencera à chauffer immédiatement et s'éteindra à l'heure d'arrêt désirée.

Si la sonde de température est utilisée, la sonde est prioritaire 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, elle n'étend pas la durée de cuisson.

Réglage des commandes :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- 2 Appuyez sur la touche TIME (HEURE).
- 3 Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur OK.

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche TIME (HEURE) et tournez le bouton pour sélectionner la durée souhaitée, puis appuyez sur OK.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La fonction de mise en marche différée allume et éteint automatiquement le four à des heures spécifiées. 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 fonction de mise en marche différée fonctionne correctement.

Si la sonde de température est utilisée, la sonde est prioritaire 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, elle n'étend pas la durée de cuisson.

Réglage des commandes :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- 2 Appuyez sur la touche TIME (HEURE) et tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson désirée (n'appuyez pas sur OK).
- 3 Appuyez sur la touche 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 la touche TIME (HEURE) deux fois et tournez le bouton pour sélectionner la durée souhaitée, puis appuyez sur OK.

Fonctionnement du four

SONDE DE TEMPÉRATURE

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). Lorsque la sonde de température est en cours d'utilisation, appuyez sur TEMP (TEMPÉRATURE) pour alterner entre la température réelle affichée de la sonde et la température de réglée de la probe.

Réglage des commandes :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- 2 Placez la sonde dans la partie la plus épaisse des aliments en cours de cuisson, puis insérez la sonde dans la prise. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 3 Appuyez sur la touche TEMP (TEMPÉRATURE) deux fois puis tournez le bouton pour sélectionner le degré de cuisson désiré, puis appuyez sur OK.

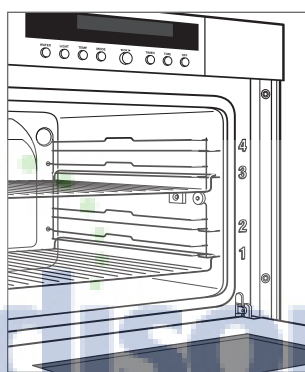
La température de la sonde apparaît sur l'écran une fois qu'elle est au-dessus de 85 °F (30 °C). Pour régler la température de la sonde, appuyez sur TEMP (TEMPÉRATURE) et tournez le bouton à la température désirée, puis appuyez sur OK.

⚠ MISE EN GARDE

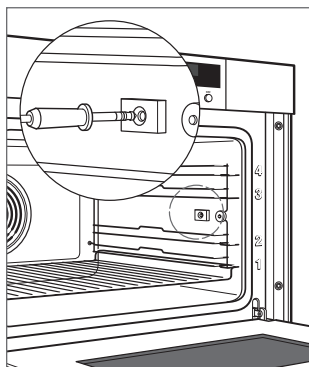
La sonde et la prise de la sonde seront très chaudes. Manipulez-les avec soin.

POSITION DE LA GRILLE DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des quatre positions indiquées à droite du panneau avant du four à convection et vapeur. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Les recettes dans le mode Recipes (Recettes) indiquent la position de la grille donnant les meilleurs résultats.



Position de la grille.



Prise de la sonde.

Modes de cuisson

MODE	INDICATEUR	ÉTENDUE	SONDE	UTILISATIONS
Vapeur		85 à 210 °F (30 à 100 °C)	•	Utilisez mode Vapeur pour les aliments que vous auriez chauffés dans une casserole et pour tous les aliments qui pourraient bénéficier d'un traitement délicat, tels que les poissons et les fruits de mer, les légumes et le riz.
Reheat (réchauffer)		210 à 300 °F (100 à 150 °C)	•	Le mode Réchauffage utilise la vapeur et l'air chaud pour réhydrater doucement la nourriture. Utilisez-le pour réchauffer tous les aliments que vous auriez réchauffés dans un four, une cuisinière ou un four à micro-ondes.
Cuisson vapeur automatique		210 à 445 °F (100 à 230 °C)	•	En chauffant d'abord à la vapeur, puis en utilisant la chaleur par convection pour terminer la cuisson, les produits de pâtisserie obtiennent un intérieur moelleux et un extérieur avec une brillance naturelle, sans la nécessité d'une dorure à l'œuf. Utilisez-le pour les pains, les brioches, les gâteaux et les pâtisseries frais, précuits ou surgelés. Ne faites pas pré-chauffer.
Convection		85 à 445 °F (30 à 230 °C)	•	Le ventilateur de convection distribue uniformément la chaleur pour des résultats et un brunissement uniformes. Les températures de cuisson peuvent être 25 ° plus basses et les temps de cuisson parfois 25% plus rapides qu'avec les fours traditionnels, économisant ainsi du temps et de l'énergie. Utilisez le mode Convection pour une variété d'aliments, y compris les muffins, les biscuits et les rôtis.
Convection Humide		85 à 445 °F (30 à 230 °C)	•	En mode Convection Humide, la ventilation du four est scellée, de sorte que l'humidité produite pendant la cuisson reste dans le four. Utilisez pour les gâteaux, les ragoûts, les plats de grain, les lasagnes et les viandes.
Convection avec vapeur		85 à 445 °F (30 à 230 °C)	•	La vapeur transmet plus rapidement l'énergie aux aliments que l'air chaud seul, ce qui accélère le temps de cuisson. La nourriture conserve sa propre humidité. Utilisez le mode Convection avec vapeur pour cuire les aliments qui sont moelleux à l'intérieur et grillés ou croustillants à l'extérieur. Appuyez sur la touche MODE pour activer ou désactiver la vapeur.
Gourmet (gastronomique)	—	—	—	Utilisez pour préparer les aliments spécifiés (reportez-vous à la page 10) ; qu'ils soient frais, réfrigérés ou congelés. Sélectionnez la nourriture et le degré de cuisson désiré, et le capteur ajuste le temps, la température et l'humidité, de sorte que vous n'avez pas besoin d'instructions de cuisson. La température prédéfinie et la plage dépendent de la nourriture et du niveau de cuisson désirés.
Rôtisserie lente		85 à 300 °F (30 à 150 °C)	•	Utilisée pour conserver la tendresse des viandes en les faisant rôtir lentement. Insérez la sonde de température dans les viandes préparées, sélectionnez un réglage de rôtisserie lente et un temps de cuisson, puis trouvez un plat parfaitement cuit quand vous revenez à la maison.
Recettes		85 à 445 °F (30 à 230 °C)	•	Utilisez pour préparer des repas complets, des hors d'œuvre aux desserts, en passant par les plats principaux (reportez-vous à la page 11). Sélectionnez l'alimentation, le nombre de portions et le niveau de brunissement. Le capteur ajuste le reste. Le mode Recettes est idéal pour les repas rapides ou pour préparer une variété d'aliments pour une soirée.
Mes recettes		85 à 445 °F (30 à 230 °C)	•	Utiliser Mes recettes pour stocker les instructions de cuisson pour dix de vos recettes préférées ; vous pouvez les remplacer ou les modifier à tout moment.
Garder au chaud		175 °F (80 °C)	•	Garder au chaud utilise une combinaison de chaleur par convection et par vapeur pour garder les aliments chauds jusqu'au moment de servir.
Nettoyage		85 à 445 °F (30 à 230 °C)		Nettoyage utilise la vapeur pour nettoyer les biberons de bébé et les bocaux, et il est plus rapide et plus sûr que les méthodes conventionnelles.

Modes de cuisson

GASTRONOMIQUE

Utilisez le mode Gourmet (Gastronomique) pour préparer tous les aliments énumérés ci-dessous ; qu'ils soient frais, réfrigérés ou congelés. Sélectionnez la nourriture et le degré de cuisson désiré, et le capteur ajuste le temps, la température et l'humidité, de sorte que vous n'avez pas besoin d'instructions de cuisson.

ALIMENT	CODE
Hors d'œuvres frais	A1
Hors d'œuvres surgelés	A2
Plat cuit au four	A3
Soufflé	A4
Pommes de terre au four	A5
Produits de pommes de terre surgelés	A6
Ragout de viande	A7
Pizza fraîche	A8
Pizza surgelée	A9
Pudding à la crème	A10
Pain	A11
Pâtisserie en pâte levée avec fourrage	A12
Gâteau	A13
Tourte	A14

Configuration du mode 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 instructions sur l'écran, puis appuyez sur OK.

RÔTISSERIE LENTE

Configuration du mode 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 et le niveau de cuisson désiré (le cas échéant), puis appuyez sur OK.
- 3 La température de réglage de la sonde apparaît sur l'écran. Pour régler la température de la sonde, appuyez sur TEMP (TEMPÉRATURE) et tournez le bouton à la température désirée, puis appuyez sur OK.

Le temps de cuisson en rôtisserie lente peut être ajusté entre 2,5 et 4,5 heures. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche TIME (HEURE) et tournez le bouton pour sélectionner la durée souhaitée, puis appuyez sur OK.

Modes de cuisson

MODE RECETTES

Utilisez le mode Recettes pour préparer des repas complets, des hors d'œuvre aux desserts, en passant par les plats principaux. Reportez-vous au tableau ci-dessous et aux recettes aux pages 13 à 17.

ALIMENT	CODE
Hors d'œuvres	R1
Poissons en pâte feuilletée	R2
Rouleaux de poisson	R3
Bœuf Stroganov	R4
Rôti de bœuf braisé	R5
Rôti de porc en pâte feuilletée	R6
Pâtes gratinées	R7
Gratin d'aubergine	R8
Flan	R9
Poires au vin rouge	R10
Petits pains	R11
Muffins	R12
Gâteau	R13
Focaccia	R14

Configuration du mode Recettes :

- 1 Appuyez sur la touche OK puis tournez le bouton sur Recipes (Recettes), puis appuyez sur OK.
- 2 Tournez le bouton pour sélectionner la recette désirée, puis appuyez sur OK.
- 3 Suivez les instructions sur l'écran, puis appuyez sur OK.

MODE MES RECETTES

Utilisez le mode Mes recettes pour enregistrer les instructions de cuisson pour dix de vos recettes préférées. Si la recette utilise la sonde de température, insérez la sonde dans le récipient avant la saisie des paramètres.

Configuration du mode Mes recettes :

- 1 Appuyez sur OK, puis tournez le bouton sur My Recipes (Mes recettes), puis appuyez sur OK.
- 2 Tournez le bouton pour sélectionner le numéro de la recette désirée, puis appuyez sur OK.
- 3 Sélectionnez le mode de votre choix, la température, l'heure et la température de la sonde (le cas échéant), puis appuyez sur OK.
- 4 Appuyez sur OK pour enregistrer la recette.

Pour supprimer un enregistrement de recette, appuyez sur OK, puis tournez le bouton sur My Recipes (Mes recettes), puis appuyez sur OK. Tournez le bouton pour sélectionner la recette désirée, puis appuyez sur OK. Tourner le bouton jusqu'à ce que Clear (Effacer) s'affiche, puis appuyez sur OK.

MODE GARDER AU CHAUD

Configuration du mode Garder au chaud :

- 1 Appuyez sur OK, puis tournez le bouton sur Keep Warm (Garder au chaud), puis appuyez sur OK.

MODE NETTOYAGE

Configuration du mode Nettoyage :

- 1 Appuyez sur la touche OK puis tournez le bouton sur Cleanse (Nettoyage), puis appuyez sur OK.
- 2 Tournez le bouton pour sélectionner l'option désirée, puis appuyez sur OK.

Recettes

R1 HORS D'ŒUVRES

Temps de cuisson — 20 minutes

- 1 paquet de 17,5 oz (500 g) de pâte feuilletée en feuilles
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 4 c. à soupe (60 g) d'origan frais, haché
- 3 c. à soupe (45 g) de thym frais, haché
- 1/2 tasse (115 g) de fromage Parmesan râpé

Déroulez une feuille de pâte feuilletée sur une planche à découper. Badigeonnez-la avec de l'huile d'olive. Saupoudrez d'origan, de thym et de fromage au-dessus de l'huile. Déroulez la deuxième feuille et placez-la délicatement au-dessus des épices.

Appuyez légèrement. À l'aide d'une roulette coupe-pizza ou d'un couteau à pâtisserie, coupez la pâte en bandelettes de 1/2 po (1,25 cm). Nouez étroitement les bandelettes, en gardant la garniture à l'intérieur. Recouvrez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé et posez les rondelles sur le papier, à 2-3 cm l'une de l'autre. Laissez la pâtisserie reposer pendant 15 minutes avant de la placer dans le four. Faites glisser la plaque dans le four sur la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recettes R1 (Recettes R1)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez la plaque du four. Coupez chaque hors d'œuvre en trois. Servez immédiatement.

Prépare 42 hors d'œuvres.

Pour plusieurs feuilles de hors d'œuvres, utilisez 2 grilles en positions 1 et 3. La durée de cuisson est la même.

R2 POISSONS EN PÂTE FEUILLETÉE

Temps de cuisson — 25 minutes

- 1 poivron rouge
- 1 petite courgette
- 1/2 paquet de 17,5 oz (250 g) de pâte feuilletée en feuilles
- 1/4 tasse (60 g) de persil haché
- Sel casher et poivre noir fraîchement moulu
- 4 2 oz (60 g) de filets de poisson à chair ferme, coupés en 3 portions de 5 cm

Coupez les poivrons rouges en quatre. Retirez les graines et coupez chaque morceau dans le sens de la longueur en quatre lanières de 1/4 po (6 mm). Mettez de côté. Coupez les extrémités des courgettes et coupez-les dans le sens de la longueur en rondelles de 1/4 po (6 mm). Mettez de côté.

Recouvrez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Déroulez une feuille de pâte feuilletée et placez-la sur une planche à découper. Coupez-la en quatre carrés égaux. Placez une rondelle de courgette et quatre lanières de poivrons sur chaque carré en les posant à plat d'un coin à l'autre. Saupoudrez chaque carré avec 1 c. à soupe (15 g) de persil. Assaisonnez de sel et de poivre. Placez un filet sur chaque empilement de légumes et assaisonnez encore une fois avec du sel et du poivre. Tirez les deux coins libres de la pâtisserie sur le poisson et appuyez légèrement. Placez soigneusement les feuilletés sur le papier sulfurisé. Faites glisser la plaque sur la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recettes R2 (Recettes R2)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez la plaque du four. Servez immédiatement.

Donne quatre portions.

R3 ROULEAUX DE POISSON

Temps de cuisson — 10 minutes

- 8 filets de poisson minces, comme de la sole, de la plie ou du flétan
- Sel casher et poivre noir fraîchement moulu
- 1 oz (30 g) de pignons grillés
- 3 1/3 oz (95 g) de roquette

Déposez les poissons sur une planche à découper. Assaisonnez les deux côtés avec du sel et du poivre. Saupoudrez environ 1 1/2 c. à café (7 g) de pignons et 1/3 oz (9 g) de roquette sur chaque poisson. Roulez les filets depuis leur partie pointue. Attachez-les avec des cure-dents. Huilez une plaque à pâtisserie perforée avec un enduit de cuisson antiadhésif et placez les poissons sur la plaque. Faites glisser la plaque sur la grille en position 2. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recettes R3 (Recettes R3)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez les poissons du four et servez immédiatement.

Donne 4 à 6 portions.

Recettes

R4 BŒUF STROGANOV

Temps de cuisson — 47 minutes

1³/₄ lb (800 g) d'épaule de bœuf rôtie, coupée en lanières de 1/4 x 1/2 po (6 mm x 12 mm)
2 c. à café (10 g) de sel casher
1 c. à café (5 g) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe (15 g) de granulés de bouillon de bœuf
1 poivron jaune découpé en lanières de 1/4 po (6 mm)
1 poivron rouge découpé en lanières de 1/4 po (6 mm)
8 oz (225 g) de champignons émincés en tranches de 1/4 po (6 mm) d'épaisseur
2 petits oignons jaunes en tranches minces
2 paquets de 1 oz (30 g) de sauce à viande déshydratée
1 c. à soupe (15 g) de maïzena
2 c. à café (10 g) de paprika
1¹/₂ tasse (350 ml) de crème fraîche
1/4 tasse (60 ml) de concentré de tomate
Nouilles aux œufs cuites, en option

Assaisonnez la viande de sel et de poivre. Placez la viande dans un plat de cuisson 13 x 9 po (33 x 23 cm). Mélangez le bouillon de bœuf, les poivrons, les champignons et les oignons.

Placez la grille du four en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R4 (Recette R4)** pour six personnes. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez le plat du four et versez avec précaution le liquide dans un verre gradué de 2 tasses puis mettez-le de côté. Remettez le plat dans le four et appuyez sur OK pour poursuivre la cuisson.

Pour la sauce : dans une casserole de 2 litres, mélangez au fouet les sauces à viande, la maïzena et le paprika. Ajoutez la crème et la purée de tomate. Mélangez séparément au fouet 1³/₄ tasses (410 ml) de jus, ajoutez si nécessaire jusqu'à 1³/₄ tasses (410 ml) d'eau. Placez sur la plaque de cuisson Wolf à feu moyen. Portez à ébullition pour faire épaissir, en remuant constamment.

Lorsque le four sonne, retirez le plat du four et mélangez avec la sauce. Servez seul ou avec des nouilles aux œufs.

Donne 5 à 6 portions.

R5 RÔTI DE BŒUF BRAISÉ

Temps de cuisson — 2 heures

2¹/₂ lb (1,1 kg) d'épaule de bœuf rôtie, coupée en 3 morceaux
2 carottes épluchées et coupées en quatre
1/2 petit céleri ou racine de céleri épluché et coupé en quatre
2 petits oignons jaunes coupés en quatre
1 feuille de laurier
2 clous de girofles entiers
8 grains de poivre noir
4 tasses (940 ml) de bouillon de légumes

Placez la viande, les légumes et les épices dans une casserole de 4 litres. Versez le bouillon de légumes par-dessus.

Placez la grille du four en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R5 (Recettes R5)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez le plat du four et servez tant qu'il est chaud.

Donne 5 à 6 portions.

R6 RÔTI DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE

Temps de cuisson — 30 minutes

Paquet de 1/2 17,5 oz (250 g) de pâte feuilletée en feuilles
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde broyée à la meule de pierre
1 lb (460 g) de rôti de porc
Sel casher et poivre noir fraîchement moulu

Dépliez la feuille de pâte feuilletée sur une planche et coupez-la en deux. Étalez uniformément 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde sur chaque feuille de pâte feuilletée. Couper le rôti en deux dans le sens de la longueur. Assaisonnez de sel et de poivre. Placez un morceau de rôti au milieu de chaque feuille, laissant 2-3 cm à chaque extrémité. Repliez les extrémités sur la viande puis roulez fermement les côtés autour du rôti, en plaçant le joint en bas, en dessous du rôti. Recouvrez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Placez soigneusement les feuilletés sur le papier sulfurisé. Faites glisser la plaque sur la grille en position 2. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R6 (Recettes R6)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez la plaque du four. Retirez les feuilletés du papier en utilisant une spatule métallique. Servez immédiatement.

Donne 4 à 6 portions.

Recettes

R7 PÂTES GRATINÉES

Temps de cuisson — 30 minutes

3 tasses (690 g) de pâtes non-cuites (coquilles ou coudes macaroni)
 2 petits oignons jaunes en tranches de 1/2 po (12 mm)
 8 oz (230 g) de champignons émincés
 3 oz (85 g) de jambon cru ou de prosciutto en tranches de 1/2 po (12 mm)
 1 tasse (230 g) de persil plat, haché grossièrement
 5 oz (140 g) de fromage italien ou Parmesan râpé
 2 tasses (470 ml) de bouillon de légumes
 1 tasse (235 ml) de crème fraîche
 Sel casher et poivre noir fraîchement moulu
 Une pincée de noix de muscade

Mélangez les pâtes, les oignons, les champignons, le jambon, le persil et la moitié du fromage italien dans une casserole huilée de 4 litres. Remuez le bouillon de légumes, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade. Versez la préparation sur les pâtes. Saupoudrez le reste du fromage sur le dessus. Placez la grille du four en position 1. Placez la casserole non couverte sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R7 (Recettes R7)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez la casserole du four. Couvrez. Laissez la casserole reposer quinze minutes. Servez chaud.

Donne 6 portions de 1 1/2 tasse.

R8 GRATIN D'AUBERGINE

Temps de cuisson — environ 30 minutes

1 14 oz (395 g) de tomates et boîte
 1 gousse d'ail hachée
 1 c. à soupe (15 g) d'origan frais haché (ou 1 c. à café d'origan déshydraté)
 1 c. à soupe (15 g) de thym frais haché (ou 1 c. à café de thym déshydraté)
 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
 Sel casher et poivre noir fraîchement moulu
 2 aubergines de taille moyenne
 1 tasse (230 g) de fromage italien râpé

Placez les tomates dans un bol de 3 litres. Écrasez-les avec une fourchette ou un pilon à pommes de terre. Ajoutez l'ail, les épices et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre. Étalez 1/2 tasse (115 ml) de sauce tomate au fond d'une casserole huilée de 2 1/2 litres. Coupez le bout de chaque aubergine et coupez-les en tranches de 1/2 po (12 mm). Répartissez les tranches uniformément sur les tomates dans un plat. Étalez le reste de la purée de tomates au-dessus des tranches d'aubergine. Saupoudrez le fromage sur le dessus. Placez la grille du four en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R8 (Recettes R8)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez le plat du four et servez immédiatement.

Donne 4 à 6 portions.

R9 FLAN

Temps de cuisson — environ 25 minutes

1/2 tasse (115 g) de sucre
 1/2 tasse (115 ml) de jus d'orange
 2 1/8 tasses (500 ml) de crème fraîche ou half & half
 1 gousse de vanille fendue longitudinalement
 3 œufs fouettés

Pour la sauce : dans une casserole de 1 1/2 litre placée sur une plaque de cuisson Wolf à feu moyen, versez 1/4 tasse (60 g) de sucre. Continuer à faire chauffer pendant trois minutes ou jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser. Versez progressivement le jus d'orange dans la casserole et laissez-le réduire de moitié. Retirez du feu et versez uniformément dans quatre ramequins de 6 oz (18 cl). Mettez de côté.

Versez la crème, le reste du sucre et la gousse de vanille dans une casserole de 2 litres à feu moyen. Portez à ébullition, en remuant constamment. Fouettez les œufs dans un bol de 2 litres. Versez lentement la crème dans des œufs, un peu à la fois, en fouettant après chaque addition. Versez uniformément le mélange à travers une passette fine dans les ramequins, au-dessus du mélange à l'orange. Placez les ramequins sur une plaque perforée. Faites glisser doucement sur la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R9 (Recettes R9)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez du four. Laissez refroidir complètement. Laissez refroidir pendant au moins deux heures. Pour servir, passez un couteau le long du bord de chaque ramequin. Retournez les flans sur chaque assiette et versez le reste de la sauce du ramequin par-dessus.

Donne 4 portions.

R10 POIRES AU VIN ROUGE

Temps de cuisson — environ 15 minutes

1 tasse (235 ml) de vin rouge
 1/4 tasse (60 g) de sucre
 Graines d'1 gousse de vanille
 5 ou 6 poires coupées en deux et nettoyées

Dans un plat allant au four de 13 x 9 po (33 x 23 cm), mélangez le vin rouge, le sucre et les graines de vanille. Placer les poires, côté coupé vers le bas, dans le mélange de vin. Placez la grille du four en position 2. Placez le plat sur la grille dans le four froid. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R10 (Recettes R10)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez le plat du four. Laissez refroidir légèrement avant de servir chaud.

Donne 10 à 12 portions.

Recettes

R11 PETITS PAINS

Temps de cuisson — environ 33 minutes

- 3 1/4 tasse (740 g) de farine
- 2 c. à soupe (30 g) de sucre
- 1 sachet de 0,25 oz (7 g) de levure sèche active
- 1 c. à café (5 g) de sel
- 1 tasse (230 ml) de lait très chaud, 120 à 130 °F (50 à 55 °C)
- 4 c. à soupe (60 g) de beurre fondu
- 2 c. à soupe (30 ml) de lait
- 1 c. à café (5 g) de sucre
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre fondu

Dans un bol de robot mélangeur muni d'un crochet à pétrir, mettez la farine, le sucre, la levure et le sel. Mélangez les ingrédients à basse vitesse pendant deux minutes. Ajoutez le lait tiède et 4 c. à soupe (60 g) de beurre fondu. Continuez à mélanger pendant cinq minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule qui se sépare du bol. Retirez le crochet à pétrir et couvrez avec un chiffon humide. Laissez lever à température ambiante pendant 1 heure, 1 1/2 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. *

Sur une surface légèrement farinée, divisez la pâte en 12 portions égales. Formez des boules et placez-les dans un plat de verre huilé de 12 x 8 po (30 x 20 cm). Couvrez avec un chiffon humide et laissez lever pendant environ une heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Placez la grille du four en position 2. Placez le plat sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recettes R11 (Recettes R11)**. Appuyez sur OK. Ajoutez le reste du lait, le beurre et le sucre. Lorsque le four sonne, badigeonnez les petits pains avec le mélange. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne à nouveau, retirez les petits pains et laissez-les refroidir légèrement avant de servir. Servez chaud.

Donne 12 petits pains.

** La pâte peut être placée au réfrigérateur dans un récipient couvert pendant la nuit. Lorsque vous êtes prêt à l'utiliser, laissez la pâte se réchauffer à la température de la pièce pendant environ une heure avant de former les petits pains.*

Pour vérifier si la pâte a doublé de volume, enfoncez deux doigts dans la pâte d'environ 3 centimètres et retirez-les rapidement. Si les trous faits par les doigts demeurent visibles, la pâte a doublé de volume. Si les trous faits par les doigts disparaissent, la pâte a besoin de lever plus longtemps.

R12 MUFFINS

Temps de cuisson — environ 35 minutes

Pour les muffins :

- 2 tasses (460 g) de farine
- 2/3 tasse (150 g) de sucre
- 2 c. à café (10 g) de levure
- 1/2 c. à café (2 g) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à café (2 g) de sel
- 1/4 c. à café (1 g) de cannelle
- 2 œufs

- 1 tasse (230 ml) de babeurre
 - 1/2 tasse (115 g) de beurre fondu
 - 1 c. à soupe (15 g) de zeste de citron
 - 1/2 c. à café (5 ml) de vanille
 - 1/4 tasse (60 ml) de yaourt nature
 - 1 tasse (230 g) de myrtilles
- Pour la garniture streusel :**
- 1/2 tasse (115 g) de farine
 - 1/4 tasse (60 g) de beurre ramolli
 - 1/4 tasse (60 g) de sucre
 - 1/4 tasse (60 g) de noix en hachées
 - 1 c. à soupe (15 g) de zeste de citron

Dans un grand bol de robot mélangeur muni d'un batteur plat à basse vitesse, mélangez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Dans un autre bol, mélangez au fouet les œufs, le babeurre, le beurre ramolli, le zeste de citron, la vanille et le yaourt. Ajoutez le mélange d'œufs dans le bol et mélangez pendant 20 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit bien intégré. Ôtez le bol du robot mélangeur et mélangez à la main les myrtilles dans la pâte. Huilez un moule pour gros muffins avec un enduit de cuisson antiadhésif ou utilisez des coupelles en papier pour gros muffins. Répartissez la pâte uniformément dans les 12 moules à muffins.

Pour faire la garniture streusel : mettez la farine, le beurre, le sucre, les noix et le zeste de citron dans un petit bol. Mélangez avec les mains ou avec un robot mélangeur à pâtisserie jusqu'à ce que la pâte soit friable. Utilisez une cuillère pour répartir uniformément le mélange sur le dessus des muffins.

Placer le moule ou les coupelles en papier pour muffins sur une plaque perforée. Faites glisser la plaque dans le four froid sur la grille en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recettes R12 (Recettes R12)**. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez la plaque du four. Laissez refroidir cinq minutes avant de retirer les muffins du moule. Servez chaud ou froid et conservez dans un récipient hermétique.

Donne 10 à 12 portions.

Recettes

R13 GÂTEAU

Temps de cuisson — environ 1 heure

6 œufs séparés
 1 tasse (230 g) de sucre
 1/4 tasse (60 ml) d'eau
 1 c. à café (5 ml) d'extract de citron
 1 c. à café (5 g) de zeste de citron
 1 tasse (230 g) de farine à pâtisserie
 1/2 c. à café (2 g) de bitartrate de potassium
 1/2 c. à café (2 g) de sel
 De glaçage ou de fruits frais, en option

Dans un grand bol de robot mélangeur muni d'un batteur plat à basse vitesse, mettez les jaunes d'œufs et le sucre. Battez à vitesse moyenne pendant deux minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez l'eau, l'extract de citron et le zeste. Battez le mélange pendant une minute. Ajoutez la farine et battez à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Mettez de côté.

Dans un autre grand bol de robot mélangeur muni d'un fouet, versez les blancs d'œufs. Fouettez à haute vitesse pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, mais pas ferme. Ajoutez le bitartrate de potassium et le sel. Continuez à fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes, mais ne soient pas secs.

Introduisez délicatement les blancs d'œufs dans la pâte de jaune d'œufs. Versez dans un moule à cheminée de 9 po (23 cm).

Placez la grille du four en position 1. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R13** (Recettes R13). Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne pour indiquer que le préchauffage est terminé, placez le moule au milieu de la grille. Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne pour indiquer que le temps de cuisson est terminé, retirez-le du four. Laissez refroidir 10 minutes avant de retirer du moule. En utilisant une longue spatule métallique, décollez le gâteau de la couronne et de la cheminée du moule. Faites sortir le gâteau du fond amovible et décollez-le avec précaution du fond amovible. Recouvrez le gâteau de glaçage ou servez-le avec des fruits frais.

Donne 10 à 12 portions.

R14 FOCACCIA

Temps de cuisson — environ 40 minutes

4 1/4 tasse (970 g) de farine à pain
 1 sachet de 0,25 oz (7 g) de levure sèche active
 2 c. à café (10 g) d'assaisonnement italien
 1 c. à café (5 g) de sucre
 1 c. à café (5 g) de sel
 1 1/3 tasse (310 ml) d'eau chaude entre 105 et 115 °F (40 à 45 °C)
 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
 D'huile d'olive extra vierge
 De gros sel de mer

Dans un bol de robot mélangeur muni d'un crochet à pétrir, mettez la farine, la levure, l'assaisonnement italien, le sucre et le sel. Mélangez les ingrédients à basse vitesse pendant deux minutes. Ajoutez l'eau et l'huile. Continuez à mélanger pendant cinq minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule qui se sépare du bol. * Augmentez la vitesse à une vitesse moyenne et pétrissez la pâte pendant 2 à 4 minutes pour former une pâte. Retirez le crochet à pétrir et couvrez avec un chiffon humide. Laissez lever à température ambiante pendant deux heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. **

Sur une surface légèrement farinée, roulez la pâte en une boule aplatie. Placez dans un moule à tarte en verre huilé de 8 po (20 cm). Répartissez la pâte pour couvrir tout le moule. Recouvrez le dessus avec de l'huile d'olive. En utilisant les doigts, faites des trous uniformément dans toute la pâte, tous les 2-3 centimètres environ. Couvrez avec un chiffon sec et laissez lever pendant une heure. Enduisez le dessus à nouveau avec de l'huile d'olive et faites des trous avec les doigts uniformément dans toute la pâte. Saupoudrez le dessus avec du gros sel de mer.

Placez la grille du four en position 1. Placez le moule sur la grille. Fermez la porte du four. Réglez le four sur **Recipes R14** (Recettes R14). Appuyez sur OK. Lorsque le four sonne, retirez le moule du four. Retirez immédiatement du moule.

Donne 1 miche de pain.

* Si la pâte est trop sèche, ajoutez plus d'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte devienne humide. Si la pâte est trop liquide, ajoutez plus de farine, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte devienne sèche.

** Pour vérifier si la pâte a doublé de volume, enfoncez deux doigts dans la pâte d'environ 3 centimètres et retirez-les rapidement. Si les trous faits par les doigts demeurent visibles, la pâte a doublé de volume. Si les trous faits par les doigts disparaissent, la pâte a besoin de lever plus longtemps.

Conseils d'entretien

DÉTARTRAGE

Selon les conditions de votre eau, le four peut avoir besoin d'être détartré chaque tous les 6 à 18 mois. Lorsque le four a besoin d'être détartré, « Boiler scaled up—please descale » (Chaque-eau entartré — procédez au détartrage) apparaît sur l'écran. La durée entre les notifications est basée sur la dureté de l'eau spécifiée dans les paramètres utilisateur. Pour régler le niveau de dureté de l'eau, reportez-vous à la page 6.

Utilisez uniquement la solution de détartrage Swiss Steamer Durgol® et suivez les instructions du fabricant. Il est possible de commander Durgol® en ligne à subzerowolfstore.com.

Configuration du détartrage :

- 1 Avec le four éteint, appuyez sur OK et tournez le bouton sur Descaler (Détartrer), puis appuyez sur OK. « Add 1 pt (0.5 L) descaler—and press OK » (Ajoutez 1 pinte (0,5 L) de solution de détartrage — et appuyez sur OK) apparaît sur l'écran.
- 2 Retirez le réservoir d'eau et versez le contenu complet de la solution de détartrage Swiss Steamer Durgol® dans le réservoir, puis réinstallez le réservoir d'eau et appuyez sur OK.
- 3 Après environ 30 minutes, « Pour away descaler—Add 2 pt (1 L) water » (Jetez la solution de détartrage — Ajoutez 2 pintes (1 L) d'eau) apparaît sur l'écran. Retirez le réservoir, ouvrez le robinet d'eau, puis déversez le détartrant dans l'évier.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas diluer la solution de détartrage avant de la jeter peut créer une décoloration de l'évier.

- 4 Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède du robinet puis remettez-le en place. « Descale appliance—1st rinsing cycle » (Détartrage de l'appareil — 1er cycle de rinçage) apparaît sur l'écran. Après environ 45 minutes, « Pour away water—Descaling completed » (Jetez l'eau — Détartrage terminé) apparaît sur l'écran.
- 5 Selon le niveau de saleté dans l'eau de rinçage, le four détermine si d'autres cycles de rinçage sont nécessaires. Suivez les instructions sur l'écran.
- 6 Une fois les cycles de rinçage terminés, retirez, videz et séchez le réservoir d'eau puis essuyez toutes les surfaces en acier inoxydable.

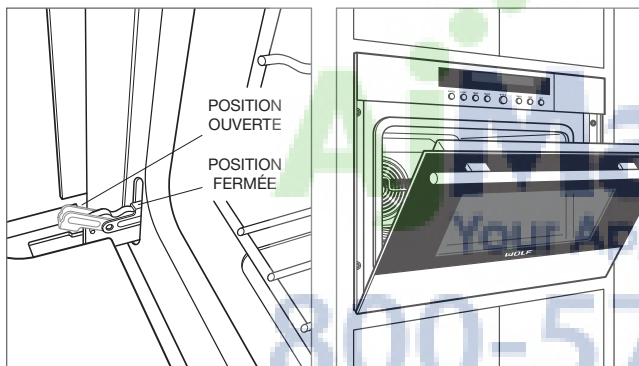
Conseils d'entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

Pour retirer la porte du four, ouvrez-la complètement. Faites pivoter les deux loquets de charnière vers l'avant en position ouverte. Fermez la porte jusqu'à la position « de repos », 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.

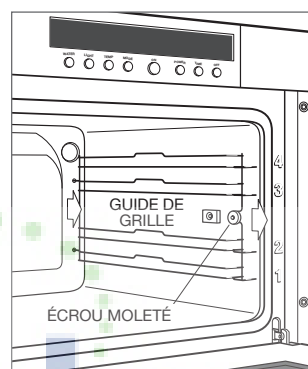


Loquet de la charnière de la porte du four.

Porte en position « au repos ».

RETRAIT DU RAIL-GUIDE DU FOUR

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



Retrait du rail-guide du four.

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 le nettoyage général, mettez le mode Vapeur en marche à 175 °F (80 °C) pendant 30 minutes. Cela délogera la graisse et les débris de cuisson du four. Éteignez le four et essuyez l'intérieur avec un chiffon. Utilisez un chiffon propre humecté de jus de citron pour essuyer l'eau et les taches de ternissure bleues. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
Grilles et rails-guides du four	Les grilles et les rails-guides du four peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.
Plaques en acier inoxydable	Les plaques en acier inoxydable solides et perforées peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Les marques laissées par l'eau et les accumulations de calcaire peuvent être nettoyées à l'aide d'un détartrant ordinaire. Ne lavez pas le réservoir d'eau dans un 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 ait du courant.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers l'unité et assurez-vous que le disjoncteur est en marche.

Problème de température du four.

- Contactez le service clientèle Wolf au 800-222-7820 pour obtenir des recommandations.

L'éclairage ne fonctionne pas.

- L'ampoule est défectueuse, appelez un centre d'entretien agréé Wolf.

Le four fait des bruits pendant le fonctionnement.

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

Les plaques du four sont difficiles à retirer.

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

« Do not remove water tank » (Ne retirez pas le réservoir d'eau) apparaît sur l'écran.

- L'eau dans le chauffe-eau n'est pas pompée tant que la température de l'eau ne descend pas en dessous de 175 °F (80 °C).

« Boiler scaled up, please descale » (Chauffe-eau entartré, veuillez procéder au détartrage !) apparaît sur l'écran.

- Détartrez le four, reportez-vous à la page 18.

« Appliance blocked, descaling necessary » (Appareil bloqué, détartrage nécessaire) apparaît sur l'écran.

- Détartrez le four, reportez-vous à la page 18. Si le message n'apparaît pas après le détartrage, contactez un centre de service Wolf certifié par l'usine.



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 la plus 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 5 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 2 de ce guide.



Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge qui est appliquée aux boutons sont des marques déposées et des marques de service de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, Constant Care, The Living Kitchen, Great American Kitchens The Fine Art of Kitchen Design et Ingredients sont des marques déposées et des marques de service de Sub-Zero, Inc. (collectivement, les « marques de l'Entreprise »). Toutes les autres marques de commerce ou déposées 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'avérerait défectueuse en vertu des matériaux ou de la fabrication. Tout service fourni par Wolf Appliance en vertu de la garantie ci-dessus doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine, 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 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 OU 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.





ajmadison.com
Your Appliance Authority™
800-570-3355



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

824651 REV-A

11/2013

