



Induction Range

Use and Care Guide



CLEANING, MAINTENANCE,
AND MORE



Contents

- 3** Safety Precautions
- 6** Induction Range Features
- 7** Oven Operation
- 17** Wolf Cooking Guide
- 20** Rangetop Operation
- 24** Care Recommendations
- 25** Troubleshooting
- 27** Wolf Warranty

Customer Care

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

SERVICE INFORMATION

Model Number

Serial Number

Date of Installation

Certified Service Name

Certified Service Number

Authorized Dealer

Dealer Number

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

▲ WARNING

A child or adult can tip this appliance and be killed.

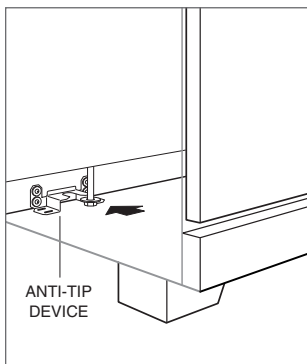
Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged. Ensure the anti-tip device is re-engaged when this appliance is moved. Refer to the illustrations below for how to verify correct installation.

Do not operate this appliance without the anti-tip device in place and engaged. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

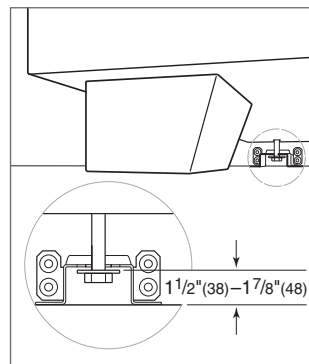
To reduce the risk of burns, do not move this appliance while hot.

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock, or injury.
- Ensure proper installation and servicing. This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse so that you know where to turn off power.
- Warranty service must be performed by Wolf Factory Certified Service.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in literature you received. All service should be referred to Wolf Factory Certified Service.
- **IMPORTANT NOTE:** Performance may be compromised if the electrical supply is less than 240 volts.



Anti-tip device location



Anti-tip device engaged

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Keep the appliance area clear and free from combustible material.
- Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into oven.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room.
- Be sure the oven cool air intake (above the door) and oven exhaust vent (below the door) are unobstructed at all times.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn using this appliance.
- Use only dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Position oven racks in the desired locations when the oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be sure the pot holder does not contact a hot heating element in the oven.
- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Before using self-clean, remove the oven racks, oven rack guides, and any other cookware or utensils.
- Do not clean the oven gasket; rubbing or moving the gasket may compromise the door seal.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store flammable materials in an oven, near elements, or let grease or other flammable substances accumulate on this appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never leave this appliance unattended when in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- Select cookware of the proper size, material, and construction for the particular type of cooking being done. This unit is equipped with induction elements of different sizes. Refer to Element Rating on page 6.
- Never heat an empty pan. It may damage the cooking surface or cookware and overheat the unit.
- Do not heat cookware with water droplets on the outside of the pan. The droplets may begin to boil and splatter. Cookware should always be dry.
- When using the rangetop, do not touch the glass directly above or adjacent to the induction elements or zones. The glass may become hot enough to cause burns.
- Always turn pan handles inward so they do not extend over adjacent work areas, induction elements, or edges of the cooking surface to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with pan. Do not turn handles toward the room, where they may be bumped or easily hit.
- Do not operate the induction elements if the cooking surface is broken or severely pitted. Call Wolf Factory Certified Service to repair the range.
- Do not clean the cooking surface while it is still hot. If using a damp sponge or cloth, wait until the surface has cooled sufficiently to prevent steam burns. Also, some cleaners give off noxious fumes when applied to hot surfaces. Refer to Care Recommendations on page 24.
- Do not use a griddle, open roaster, or fish poacher across two induction elements unless the bridge element is turned on. This type of use without the bridge element turned on could damage or crack the glass. Refer to Bridge Element on page 23.
- Do not block the cooling fan exhaust or intake vents. The cooling fan automatically turns on to cool internal parts. It may continue to run even after the cooking surface has been turned off.

⚠ WARNING

PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS

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

COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

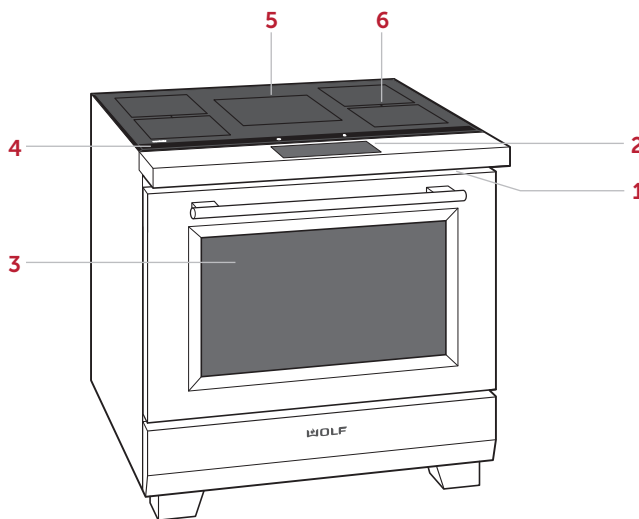
- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter, qualified or licensed by the state, province, or region where this appliance is being installed.

Induction Range Features

Induction Range Features

FEATURES

1	Product Rating Plate
2	Touchscreen
3	Convection Oven
4	Rangetop Control Panel
5	Induction Element
6	Bridge Element



36" Induction Range shown

Getting Started

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

In induction cooking, the electricity flows through a coil to produce a magnetic field under the glass-ceramic surface. When an induction-compatible pan is placed on the cooking surface, currents are induced in the pan and instant heat is generated. Cookware made of magnetic materials, such as cast iron or magnetic stainless steel, is required for induction cooking.

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the range thoroughly with hot water and mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to Care Recommendations on page 24.

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

⚠ CAUTION

Do not place cookware on the oven floor or use aluminum foil or other material to line the oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain interior and will void your warranty.

INDUCTION ELEMENT RATING

30" RANGE		W
11" (279)		2600 / 3700 boost
(2) 8" (203) with bridge		2100 / 3700 boost
6" (152)		1400 / 2200 boost
36" RANGE		W
11" (279)		2600 / 3700 boost
(2) 8" (203) with bridge		2100 / 3700 boost
(2) 8" (203) with bridge		2100 / 3700 boost

Oven Operation

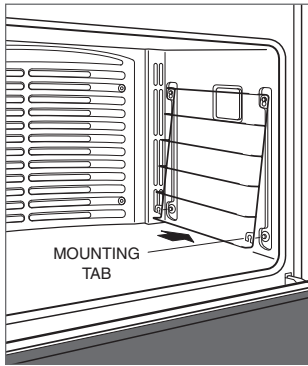
Oven Racks

OVEN RACK GUIDES

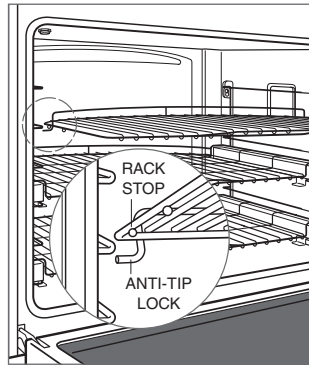
To install the rack guides in the oven, locate the mounting screws on the oven side walls. Place the rack guide mounting tabs over the top screws, pivot inward, and slide down until fully seated. Refer to the illustration below.

OVEN RACKS

To insert a standard rack in the oven, place the rack anti-tip lock under the side rack guide rails. Slide the rack back and lift up to clear the rack stops. Continue to slide the rack back until completely inside the oven. Refer to the illustration below.

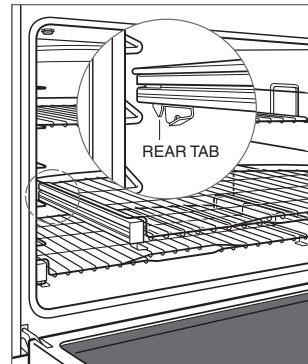


Oven rack guide



Oven rack anti-tip lock

To insert a full-extension rack, place the two rear tabs onto the rack guide (one tab above and one below). Refer to the illustration below. Angle the rack slightly and slide back until the front rack notch engages the front rack guide.



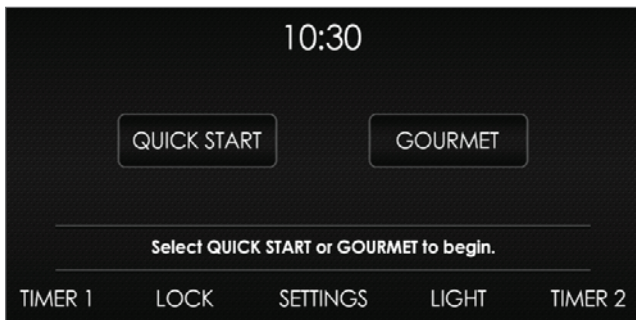
Full-extension rack

Oven Operation

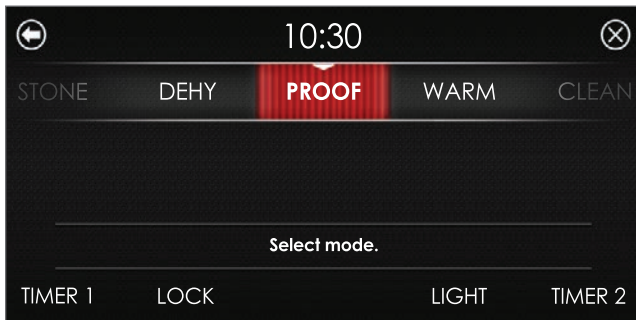
Oven Operation

The touchscreen uses touch technology to select cooking modes and other functions. Refer to the illustrations below.

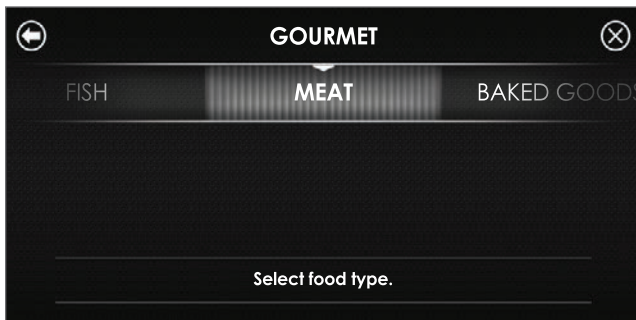
The oven has ten cooking modes—Bake, Roast, Broil, Convection Roast, Convection, Gourmet, Proof, Stone, Dehydrate, and Warm. Stone and Dehydrate require accessories.



Home screen




Quick start screen



Gourmet screen

PRIOR TO USE

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

- 1 Clean the 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 Touch Quick Start.
- 4 Touch  Roast and adjust the temperature to 500°F (260°C) for one hour.
- 5 Touch Off and allow the oven to cool with the door closed.

Oven Operation

CONTROL LOCK

The lock feature prevents unwanted control operation. The lock feature must be reset after a power outage.

To lock or unlock:

- 1 Touch and hold Lock for 3 seconds.

OVEN LIGHT

The oven light turns on automatically when the door is open and off when closed. To turn the light on while the door is closed, touch Light on the touchscreen.

PREHEAT

During preheat, the oven is heated as quickly and evenly as possible and is not ideal for cooking. Preheat should be used for all cooking modes except Broil, Proof, Dehydrate, Warm, and some modes in Gourmet. Once preheat is complete, a chime indicates the oven has reached set temperature.

CLOCK

The clock is visible on the touchscreen during all cooking modes. However, the unit is shipped with the standby power feature enabled, which causes the screen to go blank after five minutes of inactivity. To disable standby power, refer to extended options. It is very important the clock be set to the correct time if a timed cook feature is used. The clock must be reset after a power outage.

The clock sets automatically if the unit is connected to Wi-Fi. Refer to Connect This Appliance on page 10.

Setting clock:

- 1 Touch Settings, then select Time.
- 2 Touch 12 Hour or 24 Hour mode.
- 3 Use the slide bar to set time of day, select AM or PM, then touch Set. A chime indicates the clock is set.

Time can also be adjusted by touching the time on the touchscreen.

TIMER

Each timer can be set for a maximum of 11 hours and 59 minutes. Once a time is set, the countdown is illuminated on the touchscreen. The timer is independent from the oven. Setting the timer does not affect cook time or stop time.

Setting timer:

- 1 Touch Timer 1 or Timer 2.
- 2 Use the slide bar to set the duration, then touch Set. A chime indicates the timer is set.
- 3 To cancel or edit, touch the countdown time on the touchscreen.
- 4 The timer chimes with one minute remaining. The timer chimes and flashes when complete.
- 5 Touch the flashing time to clear.

Oven Operation

EXTENDED OPTIONS

Touch Settings to access extended options. Use the slide bar to scroll to the desired option and touch the option to select. If more information is needed, touch Info.

OPTIONS

Time	Select 12 hour or 24 hour.
Sabbath	Turn Sabbath on or off.
Clock	Select digital, analog, blank, or logo.
Connect	Turn connect on or off.*
Standby	Turn standby power on or off.
Language	Select: English, Spanish, French, Italian, German, Dutch, or Chinese.
Units	°F/Imperial or °C/Metric.
Showroom	For showroom use only.
Info	Access helpful tips and product information.
About	For service only.
Temp Offset	For service only.
Calibration	Adjust display calibration.
Sound	Mute, 1-5 and high, medium, low.
Brightness	Adjust display brightness: 0-100%.

**To connect to the Sub-Zero Group Owner's App, connect must be turned on.*

Connect This Appliance

Connect this appliance to remotely monitor and control it. Connecting requires a wireless router, an Internet connection with a network name and password, and a compatible mobile device. There is no limit to the number of appliances you can connect to an account. Connect products from multiple homes to the same account. Connecting appliances is optional.

- 1 Download the free Sub-Zero Group Owner's App from the Apple App Store or Google Play.
- 2 With Bluetooth enabled on the device, stand within a few feet of the appliance, open the app, and follow the on-screen instructions.
- 3 Log in or create an account.
- 4 Tap Add An Appliance or tap + in upper right of the screen to add appliances. To identify which appliance to pair, open the appliance door.
- 5 Tap + next to the appliance to select it. If identical appliances appear, an additional step identifies which appliance to pair.
- 6 Tap Pair Via Bluetooth. Wait for setup to complete, then tap Set Up Your Appliance For Pairing.
- 7 Tap Choose a Network on the Connect Your Appliance to Wi-Fi screen.
- 8 Select the home Wi-Fi network and enter the network password.
- 9 Tap Turn on Notifications to allow notifications about the appliance (for example, door left ajar).
- 10 Tap Done on the Success screen to complete the setup.

Cooking Modes

GOURMET

Gourmet provides a variety of quick and convenient meal preparations. Choose from six categories—Meat, Fish, Baked Goods, Pizza, Vegetables, and One Dish Meals.

After a selection is made, Gourmet recommends the proper rack position, sets the cooking mode, and automatically adjusts the temperature—sometimes using multiple modes and temperatures. The oven does not turn off automatically when the cook time is complete.

For more information regarding Gourmet, refer to the techniques and recipes guide included with your appliance or visit subzero-wolf.com/wolf-technique-guides.

Setting controls:

- 1 Touch Gourmet.
- 2 Use the touchscreen to select the desired settings.

GOURMET GUIDE

MEAT	Beef*	steak, tenderloin, roast, prime rib, meatloaf, slow cook
	Poultry*	whole bird, fresh pieces, whole breast
	Pork*	ribs, tenderloin, roast, steak, chop, whole ham
	Lamb*	leg, roast, rib rack
FISH	Steak*	
	Fillet*	
	Breaded	
BAKED GOODS	Cookies	
	Cake	sheet, fluted, angel, pound, cupcakes
	Pie	single crust, double crust
	Bread	quick bread, yeast loaf, yeast rolls, biscuits
PIZZA	Fresh	
	Par-Baked	
	Calzone	
VEGETABLES	Roasted	
	Sweet Potato*	
	Baked Potato*	
ONE DISH MEALS	Casserole*	
	Lasagna*	
	Quiche	

*Does not require preheat.

Oven Operation

Cooking Modes

MODE	PRESET	RANGE	PROBE	USES
BAKE	350°F (175°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Best for single-rack cooking, primarily baked foods. Use for standard recipes.
ROAST	350°F (175°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Best for roasting less tender cuts of meat, such as chuck roasts and stew meat that should be covered.
BROIL	High Med Low	550°F (290°C) 450°F (230°C) 350°F (175°C)		Best for broiling meats, fish, and poultry pieces up to 1" thick. Use a two-piece broiler pan and always broil with the oven door closed.
CONVECTION ROAST	325°F (165°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Gently browns exterior and seals in juices. Perfect for roasting tender cuts of beef, lamb, pork, and poultry.
CONVECTION	325°F (165°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Uniform air movement makes it possible to multi-level rack cook with even browning.
GOURMET	—	—	•	Gourmet provides quick and convenient meal preparations with recommendations for cooking mode and rack position. Refer to page 11. Preset temperature and range are dependent on food and desired doneness.
PROOF	85°F (30°C)	85–110°F (30–45°C)		Ideal for proofing or rising bread dough.
STONE	450°F (230°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Baking on a ceramic stone. Great for pizza and bread. Stone accessory required.
DEHYDRATE	135°F (60°C)	110–170°F (45–75°C)		Dry a variety of fruits, vegetables, herbs, and meat strips. Accessory racks required.
WARM	180°F (80°C)	140–200°F (60–95°C)	•	Designed to keep foods at serving temperature.

NOTE: The temperature probe can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Oven Operation

Temperature Probe

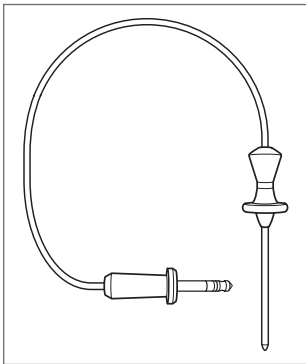
Use only the temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. The probe can be used to monitor the temperature without setting a desired temperature and can be used with all cooking modes except Broil, Proof, and Dehydrate.

Setting controls:

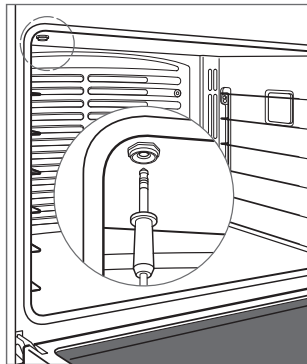
- 1 Preheat the oven to the desired oven temperature in the desired mode.
- 2 Completely insert the probe sensor into the thickest area of the food.
- 3 When preheat is complete, place food in the oven.
- 4 Insert the probe into the probe receptacle. Refer to the illustration below. Close the oven door.
- 5 Touch Probe.
- 6 Touch Set to select the preset temperature. To change the temperature, use the slide bar to select the desired temperature, then touch Set.
- 7 A chime indicates the temperature is 5°F (1°C) below the set temperature. The oven chimes and the set temperature flashes when the internal temperature reaches the setpoint.
- 8 Remove, then reinsert the probe to verify the internal temperature.
- 9 Touch the flashing temperature to clear.

⚠ CAUTION

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



Temperature probe



Probe receptacle

Auto Program

TIMED COOK

Timed Cook automatically turns the oven off at a specified time. The oven begins to heat immediately and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Broil, Gourmet, or Stone. The temperature probe cannot be used during Timed Cook.

Setting controls:

- 1 Touch Quick Start, then select the desired cooking mode and temperature.
- 2 Touch Timed Cook, then select the desired cooking duration.
- 3 Touch Set to start.
- 4 To cancel, touch the flashing duration/stop time on the touchscreen.
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Touch Off to clear.

DELAYED START

Delayed Start automatically turns the oven on and off at specified times. The oven remains idle until the desired start time and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Broil, Gourmet, or Stone. The temperature probe cannot be used during Delayed Start.

Setting controls:

- 1 Touch Quick Start, then select the desired cooking mode and temperature.
- 2 Touch Timed Cook, then select the desired cooking duration.
- 3 Use the slide bar to select the desired stop time, then touch Set.
- 4 To cancel, touch the flashing duration/stop time on the touchscreen.
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Touch Off to clear.

Clean

During Clean, the oven is heated to an extremely high temperature to burn off food soil. The oven lights are disabled.

Setting controls:

- 1 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Touch Quick Start, then select Clean.
- 3 Touch Start.
- 4 Remove the oven racks and rack guides, then touch Ok.
- 5 The oven door locks and remains locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 550°F (290°C).
- 6 Touch Off to clear.

Porcelain is made from natural products and, therefore, can chip or develop fine lines and cracks due to the expansion and contraction that occurs as oven temperature fluctuates (particularly when the self-cleaning function is employed). This can result in cosmetic imperfections, such as a cloudy, dull or scratched appearance. Cosmetic imperfections may be more visible in a colored oven cavity.

DELAYED CLEAN

Setting controls:

- 1 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Touch Quick Start, then select Clean.
- 3 Touch Delayed Clean and use the slide bar to select the desired start time, then touch Set.
- 4 Remove the oven racks and rack guides, then touch Ok.
- 5 The oven door locks and remains locked until cleaning is complete and the oven temperature is below 550°F (290°C).
- 6 Touch Off to clear.

⚠ CAUTION

During Clean, exterior surfaces may get hotter than usual. Children should be kept away.

Oven Operation

Sabbath (Oven Only)

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

Bake, Roast, Proof, and Warm modes can be used in Sabbath.

Setting controls:

- 1 Turn the oven light on or off.
- 2 Touch Settings, then select Sabbath.
- 3 Touch On, then touch Set.
- 4 Touch Quick Start, then select the desired cooking mode and temperature.
- 5 To change the temperature while in Sabbath, touch + or -. Each touch increases or decreases the temperature by 25°F or 5°C. The temperature changes randomly after the new temperature is selected.
- 6 Touch Off to clear.

Oven Light

⚠ WARNING

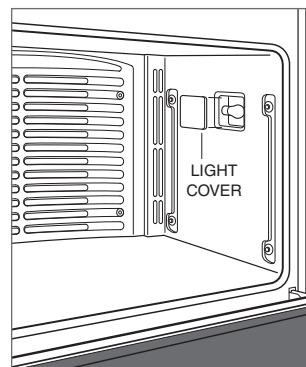
Verify power is disconnected from the electrical box before replacing a light bulb.

Allow the oven to cool completely, then remove the oven racks and rack guides. To remove the light cover, gently pry the bottom edge with a flat screwdriver. Remove the existing bulb and replace with a 40-watt halogen bulb. Refer to the illustration below. Do not touch the new bulb with bare hands. Wear rubber gloves or use a paper towel to hold the bulb during installation.

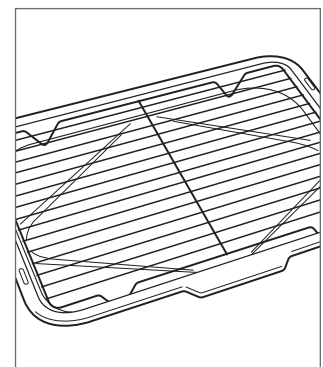
To replace the light bulb located on the top of the oven cavity, contact Wolf Factory Certified Service. For the name of the nearest Wolf Factory Certified Service, check the Product Support section of our website, wolfappliance.com, or call Wolf Customer Care at 800-222-7820.

Broiler Pan

For broiling, use the two-piece broiler pan and rack included with the range. Refer to the illustration below.



Light bulb replacement



Broiler pan and rack

Wolf Cooking Guide

FOOD	RACK(S)	MODE	OVEN TEMP	POSITION	TIME	NOTES
BREADS						
Biscuits	1	Roast	400°F (205°C)	3	5–10 min	
	2	Convection	425°F (220°C)	2, 5	5–10 min	
	3	Convection	425°F (220°C)	2, 4, 6	5–10 min	
Cinnamon rolls	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–25 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	20–25 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	2, 4, 6	20–25 min	
Muffins	1	Bake	400°F (205°C)	3	15–20 min	
	2	Convection	375°F (190°C)	2, 5	10–15 min	
	3	Convection	375°F (190°C)	2, 4, 6	10–15 min	
Yeast rolls	1	Convection	375°F (190°C)	3	10–20 min	
	2	Convection	375°F (190°C)	2, 5	10–20 min	
	3	Convection	375°F (190°C)	2, 4, 6	10–20 min	
Yeast bread (loaf pan)	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–45 min	
Yeast bread (no pan)	1	Stone	450°F (230°C)	1	15–45 min	
Quick breads	1	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min	
Garlic bread	1	Broil	Med	5		
Toast	1	Broil	High	5		
CAKES						
Angel food cake	1	Bake	350°F (175°C)	1	35–45 min	
Bundt or pound cake	1	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min	
Mixes or from scratch	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–30 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	20–30 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	2, 4, 6	20–30 min	
Cupcakes	1	Bake	350°F (175°C)	3	20–25 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	15–25 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	2, 4, 6	15–25 min	
COOKIES						
Cookies or bars	1	Bake	350°F (175°C)	3	10–25 min	
	2	Convection	325°F (165°C)	2, 5	10–25 min	
	3	Convection	325°F (165°C)	2, 4, 6	10–25 min	
PIES						
2-crust, filled or streusel topped	1	Bake	375°F (190°C)	3	40–45 min	
Lemon meringue	1	Broil	Low	3	10–15 min	
Pumpkin or custard	1	Bake	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	3	see note	Bake for 15 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and bake until pie is set, 45–60 min.
Pie crust (empty)	1	Bake	425°F (220°C)	3	10–15 min	
Puff pastry	1	Bake	400°F (205°C)	3	10–15 min	
	2	Convection	375°F (190°C)	2, 5	10–15 min	
	3	Convection	375°F (190°C)	2, 4, 6	10–15 min	
Cream puffs	1	Convection	400°F (205°C)	3	20–30 min	

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Cooking Guide

Wolf Cooking Guide

FOOD	MODE	OVEN TEMP	RACK	TIME	PROBE TEMP	NOTES
BEEF						
Ground patties	Broil	High	5	10–15 min		Turn over at 7 min.
Steaks (under 1" thick)	Broil	High	5	10–15 min		Turn over at 6 min.
Steaks (1–3" thick)	Broil	High	5	10–20 min		Turn over at 8 min.
Chuck roast	Conv Roast	325°F (165°C)	3	20–25 min/lb	Med 150°F (65°C)	Place in dish with liquid ½ the height of the meat.
	Roast	350°F (175°C)	3	20–25 min/lb	Med 150°F (65°C)	
Roast	Roast	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	see note	Rare 135°F (60°C)	Roast for 30 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and cook to desired internal temp.
Slow roast	Bake	300°F (150°C)	2			Place in covered dish with liquid ¼ the height of the meat.
Prime rib	Roast	450°F (230°C) / 225°F (105°C)	2	see note	Rare 130°F (55°C)	No preheat required. Roast for 30 min at 450°F, reduce temp to 225°F, and cook to desired internal temp.
Tenderloin	Conv Roast	450°F (230°C)	3	10–20 min/lb	Rare 130°F (55°C)	
POULTRY						
Chicken, bone-in	Conv Roast	325°F (165°C)	5	20–25 min	Thigh 180°F (80°C)	
Chicken, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	2	10–20 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Turkey, whole (brined)	Bake	350°F (175°C)	1	10–15 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Turkey, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	1	10–15 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
	Roast	325°F (165°C)	1	10–15 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Duck	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Goose	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	Thigh 180°F (80°C)	
Cornish hen	Conv Roast	325°F (165°C)	3	1 hour	Thigh 180°F (80°C)	
	Roast	350°F (175°C)	3	1 hour	Thigh 180°F (80°C)	
Chicken quarters, thighs	Broil	Med	5	20–25 min		Turn over halfway through broiling.
	Roast	350°F (175°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
	Conv Roast	325°F (165°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
	Bake	350°F (175°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
Turkey pieces	Conv Roast	325°F (165°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
	Roast	350°F (175°C)	3	30–40 min	Thigh 180°F (80°C)	
Chicken boneless breast (flattened to ½" thick)	Broil	Med	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.
	Conv Roast	350°F (175°C)	3	15–20 min	Breast 165°F (75°C)	
Turkey breast, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min	Breast 165°F (75°C)	
	Roast	350°F (175°C)	2	15–20 min	Breast 165°F (75°C)	

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Wolf Cooking Guide



FOOD	MODE	OVEN TEMP	RACK	TIME	PROBE TEMP	NOTES
PORK						
Chops, steaks (½" thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
	Conv Roast	350°F (175°C)	3	10–15 min		
Slow roast	Bake	300°F (150°C)	2			Place in covered dish with liquid ¼ the height of the meat.
Ribs	Bake	300°F (150°C)	3			Place in foil packets or covered dish with liquid ¼ the height of the meat.
Tenderloin	Conv Roast	400°F (205°C)	3	15–20 min/lb	Rare 130°F (55°C)	
Ham steak (½" thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
Ham steak (1" thick)	Broil	High	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.
Ham, whole	Bake	335°F (170°C)	2	10–15 min/lb	160°F (70°C)	Cover and rest 15 min.
LAMB						
Chops, steaks (¾" thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
Leg	Conv Roast	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	see note	145°F (65°C)	Roast for 30 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and cook to desired internal temp.
Veal roast	Conv Roast	300°F (150°C)	2	30–35 min/lb	140°F (60°C)	
Crown rack	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	145°F (65°C)	
PIZZA						
Calzones	Stone	375°F (190°C)	1	10–15 min		
Homemade	Stone	450°F (230°C)	1	5–15 min		
French bread pizza	Broil	Med	5	10–15 min		
FISH						
Fillet (under 1" thick)	Broil	Med	5	10–20 min		
Fillet (over 1" thick)	Conv Roast	375°F (190°C)	5	15–25 min		
VEGETABLES						
Potatoes, sweet potatoes	Bake	350°F (175°C)	3	45–60 min		
Mixed vegetables	Conv Roast	400°F (205°C)	4	10–20 min		
OTHER						
Meatloaf	Roast	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	see note	165°F (75°C)	Roast for 20 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and cook to desired internal temp.
Sausage, bratwurst (fresh)	Broil	Med	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.
Nachos	Broil	Low	3	15–20 min		
Quiche	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min		
One dish meals	Bake	350°F (175°C)	3	45–60 min	175°F (80°C)	

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Rangetop Operation

Rangetop Operation











CONTROL PANEL

The control panel features illuminated touch controls that are invisible when the cooking surface is off. A power level indicator for each control displays the heat setting from  to . Each control is positioned to the corresponding induction element. Refer to the illustration below.

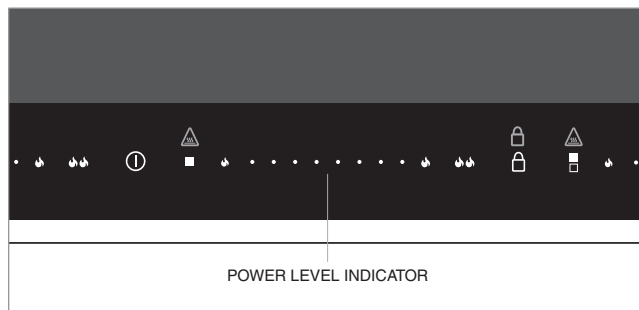
IMPORTANT NOTE: The unit automatically turns off and chimes if a spillover contacts the control panel.

Indicators on the control panel illuminate to indicate specific rangetop operation. Refer to the chart below.

INDICATORS

	Power
	Control Panel Lock
	Hot Surface
	Single Element Active
	Top Zone Active
	Bottom Zone Active
	Bridge Active
	Simmer
	High
	Boost



SETTING	POWER LEVEL	USES
Melt	1 (small flame) indicator	Melting butter and holding chocolate and sauces.
Simmer	2–6 indicators	Simmering sauces and steaming rice.
Medium	6–7 indicators	Making French toast and pancakes and heating milk, cream sauces, soups, and gravies.
Medium High	7–8 indicators	Sauteing, browning, and frying.
High	8–10 (large flame) indicators	Boiling water, searing meat, and canning.



Control panel

Rangetop Operation

CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock feature prevents unwanted rangetop operation. Touch and hold  for three seconds to lock and unlock the control panel.  illuminates when the control panel is locked.

The auto-lock setting defaults to off. Auto-lock can be enabled in the extended options menu. Refer to page 23. Auto-lock automatically locks the control panel after 10 minutes of inactivity. Auto-lock must be turned back on after a power outage.







CAUTION

Do not place hot cookware directly over the control panel.

Rangetop Operation



SINGLE ELEMENT

Setting controls:

- 1 Touch .
- 2 To activate an element, touch the zone indicator for the desired element on the control panel. Power level indicators for that zone scroll.
- 3 Touch  for highest heat,  for lowest heat,   to activate Boost mode, or touch the desired power level indicator.
- 4 To change the heat setting while the element is on, touch or slide to the desired power level.
- 5 Touch the zone indicator to clear a single element or touch  to clear all elements.

IMPORTANT NOTE: The control flashes for 30 seconds and turns the element off automatically if no cookware or incompatible cookware is placed on an element.

BOOST MODE

Boost mode boosts power on one element by diverting power from an adjacent element. If the adjacent element is on high, the power output is reduced. The reduction in power is displayed on the power level indicator of the adjacent element.   illuminates when an element is in Boost mode.

Boost mode deactivates automatically after approximately 15 minutes of continuous operation and can be reactivated if desired.

Rangetop Operation

BRIDGE ELEMENT





The bridge element provides an oblong heating area for use with a griddle, open roaster, or fish poacher.

To preheat a griddle, set the bridge element power level to high for five minutes, then reduce for cooking.


CAUTION

A griddle, open roaster, or fish poacher should not be used when the bridge element is off or with any other combination of heating elements.

Setting controls:

- 1 Touch .
- 2 To activate Bridge, select the desired power level on an element.
- 3 Touch  between corresponding element controls to bridge elements front-to-back.  illuminates.
- 4 To change the power level, adjust the power level on any active bridged element.
- 5 Touch the zone indicator on any active bridged element to clear or touch  to clear all elements.
















HOT SURFACE INDICATOR

 illuminates on the rangetop control panel and remains illuminated even when the induction surface is off.

EXTENDED OPTIONS

The extended options feature allows the user to set preferences for volume, tone, and the control panel lock feature.


Setting adjustment:

- 1 The cooktop must be locked to enter extended options. To lock, touch and hold  for 3 seconds.
- 2 Touch and hold  for five seconds. Power level 1 appears on the rear element control, and "Vo" appears on the display.
- 3 Touch  or  on the front element control to adjust volume.
- 4 Touch  on the rear zone to adjust tone. Power level 2 appears on the rear element control, and "Fr" appears on the display.
- 5 Touch  or  on the front element control to adjust tone.
- 6 Touch  on the rear zone to adjust the automatic control panel lock. Power level 3 appears on the rear element control, and "Lo" appears in the display.
- 7 Touch  or  on the front element control to turn the automatic lock feature off or on.
- 8 Touch  on the rear zone to adjust brightness. Power level 4 appears on the rear element control, and "Br" appears in the display.
- 9 Touch  or  on the front element control to adjust brightness.
- 10 Touch  to confirm settings.
- 11 Touch and hold  for 3 seconds to return to idle.

Care Recommendations

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing cham- ois. Always follow the grain of the stainless steel.
Glass-ceramic surface	Allow the surface to cool. Use a spray degreaser to remove fingerprints and a non-abrasive Ceran® cooktop cleaner for food soil. Do not allow any item that could melt to come in contact with the glass- ceramic surface when hot. If this occurs, use the razor blade scraper provided with the range to remove.
Control panel	Touch and hold  for 3 seconds to lock the control panel. Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the panel. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the control panel.
Oven racks and rack guides	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Oven interior	IMPORTANT NOTE: Remove all food spills (especially sugary, acidic, and tomato-based sauces) when the oven interior is safe to touch. Some blemishes are permanent, but do not affect the function of the porcelain. Before using the self-clean feature, use a razor blade to gently lift baked-on foods from the oven cavity and window. For stubborn stains, spray with a mild abrasive cleaner or spray degreaser and scrub with a no-scratch Scotch-Brite™ pad (pink or blue). Wash the entire oven cavity with soap and water to remove cleaning chemicals before entering self-clean mode. If residue is not cleaned from the cavity, etching of the porcelain may occur. Once the self-clean cycle is complete, allow the oven to cool completely and wipe out ash with a damp cloth.
Broiler pan	To clean the upper rack, use a mild detergent and scouring pad. Rinse and dry. To clean the bottom pan, discard grease and wash with hot water and mild detergent. Rinse and dry. The stainless steel upper rack is dishwasher safe. However, do not place any porcelain-coated rack or pan in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Range does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the range and home circuit breaker is on.
- The oven automatically turns off after 12 hours of continual use, except in Dehydration or Sabbath mode.

Clock turns off.

- The unit is in standby power mode. Refer to page 9.

OVEN

Oven temperature issue.

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

No response from the touchscreen or control panel.

- Turn the circuit breaker off for 20 seconds, then turn it back on.

Error displayed on the touchscreen or control panel.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

Oven “pops” or “bangs” during preheat or cool down.


- Normal with new oven cavity expansion and contraction.
- Run the clean cycle. If it persists, contact Wolf Customer Care at 800-222-7820.

Oven door is locked.

- The oven door locks and remains locked until the clean cycle has ended and the oven temperature is below 550°F (290°C).

INDUCTION RANGETOP

Induction elements do not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the range and home circuit breaker is on.
- The induction rangetop is in lock mode. Touch and hold  for three seconds to unlock the control panel.
- The rangetop automatically turns off after 2 hours of continual use (high), 6 hours (medium), and 8 hours (simmer).

Rangetop temperature issue.

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

Controls are slow to respond.

- Verify the controls are clean and free of moisture.
- Contact Wolf Customer Care at 800-222-7820.

Troubleshooting

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service. For the name of the nearest Wolf Factory Certified Service, check the Product Support section of our website, wolfappliance.com, or call Wolf Customer Care at 800-222-7820.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 of this guide.

Wolf Appliance Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

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

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

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

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

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

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



Contenido

- 3 Precauciones de seguridad
- 6 Características de la estufa de inducción
- 7 Funcionamiento del horno
- 17 Guía de cocina de Wolf
- 20 Funcionamiento de la estufa
- 24 Recomendaciones para el cuidado
- 25 Resolución de problemas
- 27 Garantía de Wolf

Atención al cliente

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

INFORMACIÓN DE SERVICIO

Número de modelo

Número de serie

Fecha de la instalación

Nombre de servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número de distribuidor

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

Aviso importante

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

AVISO IMPORTANTE señala la información que es especialmente importante.

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

▲ ADVERTENCIA

Si un niño o un adulto jalan el electrodoméstico este puede volcarse y causarles la muerte.

Compruebe que el dispositivo antivuelco haya sido instalado y esté enganchado correctamente. Asegúrese de volver a enganchar el dispositivo antivuelco después de cambiar el electrodoméstico de lugar. Consulte las ilustraciones siguientes para saber cómo comprobar su instalación correcta.

No opere este electrodoméstico sin el dispositivo antivuelco en posición y enganchado. No seguir esta instrucción puede resultar en la muerte o en graves quemaduras en niños o adultos.

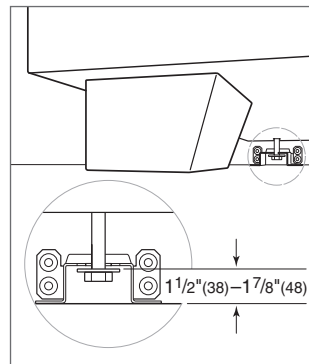
Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva el electrodoméstico mientras está caliente.

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea este manual con atención antes de usar este electrodoméstico para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Asegúrese de que la instalación y el servicio sean los apropiados. Este electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Pida al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible para que sepa dónde desconectar la corriente.
- El servicio de garantía debe ser realizado por un centro de servicio certificado de fábrica de Wolf.
- No intente reparar ni cambiar ninguna parte de este electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en la información escrita que recibió. Todo servicio de garantía debe ser realizado por un centro de servicio autorizado de Wolf.
- **AVISO IMPORTANTE:** el rendimiento puede verse comprometido si el suministro eléctrico es menor a 240 voltios.



Ubicación del dispositivo antivuelco



Dispositivo antivuelco enganchado

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Mantenga el área del electrodoméstico limpia y libre de materiales combustibles.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de mirar o meter las manos dentro del horno.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este electrodoméstico.
- Nunca utilice este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación.
- Asegúrese de que la entrada de aire fresco del horno (arriba de la puerta) y la rejilla de ventilación del horno (abajo de la puerta) estén libres de obstáculos en todo momento.
- Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa holgada ni con aplicaciones sueltas al utilizar este electrodoméstico.
- Utilice siempre guantes de cocina secos al retirar las cacerolas de este electrodoméstico. Los guantes de cocina húmedos o mojados pueden provocar quemaduras por vapor. No utilice una toalla ni un paño grueso en lugar de los guantes de cocina.
- Coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si debe cambiar una rejilla de posición cuando el horno esté caliente, asegúrese de que el guante de cocina no entre en contacto con un elemento calefactor caliente al interior del horno.
- Limpie solamente las partes indicadas en este manual.
- No utilice limpiadores para hornos. No debe utilizar limpiadores comerciales para hornos ni capas protectoras de ninguna clase en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Antes de utilizar la autolimpieza, retire las rejillas del horno, las guías de las rejillas y cualquier otro utensilios de utensilio.
- No limpie el empaque del horno, ya que frotarlo o moverlo puede poner en riesgo el sello de la puerta.
- No toque los elementos calefactores ni las superficies internas del horno. Los elementos calefactores pueden permanecer calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las superficies internas alcanzan altas temperaturas y pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que su ropa u otros materiales ignífugos entren en contacto con los elementos calefactores o superficies internas del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se usa este electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o paren encima del electrodoméstico.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de niños arriba o detrás de este electrodoméstico, ya que estos podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.
- No caliente recipientes de comida cerrados, como frascos de alimentos para bebés o enlatados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- No almacene materiales ignífugos en un horno, cerca de los elementos y tampoco permita la acumulación de grasa u otras sustancias ignífugas en este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No use agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.
- Nunca deje de supervisar este electrodoméstico cuando esté en uso. El rebosamiento por ebullición y los derrames de grasa pueden generar humo o incendiarse.
- Seleccione los utensilios de cocina del tamaño, material y construcción adecuados para el tipo particular de alimentos que está cocinando. Esta unidad está equipada con elementos de inducción de diferente tamaño. Consulte la clasificación de elementos en la página 6.
- Nunca caliente una sartén vacía. Pueden dañarse la superficie para cocinar o los utensilios de cocina y sobrecalentarse la unidad.
- No caliente utensilios de cocina con goteo de agua fuera de la sartén. Las gotas pueden hervir y salpicar. Los utensilios de cocina siempre deben estar secos.
- Al utilizar la estufa, no toque el vidrio que está directamente sobre o junto a los elementos o zonas de inducción. El vidrio alcanza altas temperaturas y puede causar quemaduras.
- Siempre gire los mangos de las sartenes hacia el interior, de tal manera que no se extiendan sobre áreas de trabajo adyacentes, elementos de inducción o bordes de la superficie de cocción, para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debidos a contacto no intencional con la sartén. No gire los mangos hacia la habitación, donde puede golpearse fácilmente.
- No opere los elementos de inducción si la superficie de cocción está rota o severamente fisurada. Para reparar la estufa, llame a un centro de servicio autorizado de fábrica de Wolf.
- No limpie la superficie de cocción cuando esté caliente. Si utiliza una esponja o paño húmedos, espere a que la superficie se haya enfriado lo suficiente para evitar quemaduras por vapor. Además, algunos limpiadores expiden gases nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte las recomendaciones sobre el cuidado en la página 24.
- No utilice una plancha, tostador abierto o besuguera que cruce sobre dos elementos calefactores, a menos que el elemento puente esté encendido. Este tipo de uso, sin el elemento puente encendido, podría dañar o agrietar el vidrio. Consulte información sobre el elemento puente en la página 23.
- No bloquee la salida de descarga del ventilador de enfriamiento ni las ventilas de admisión. El ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para enfriar las partes internas. Es posible que continúe funcionando aún después de que se apagó la superficie de cocción.

▲ ADVERTENCIA

PROPOSICIÓN 65 PARA LOS RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

MANCOMUNIDAD DE MASSACHUSETTS

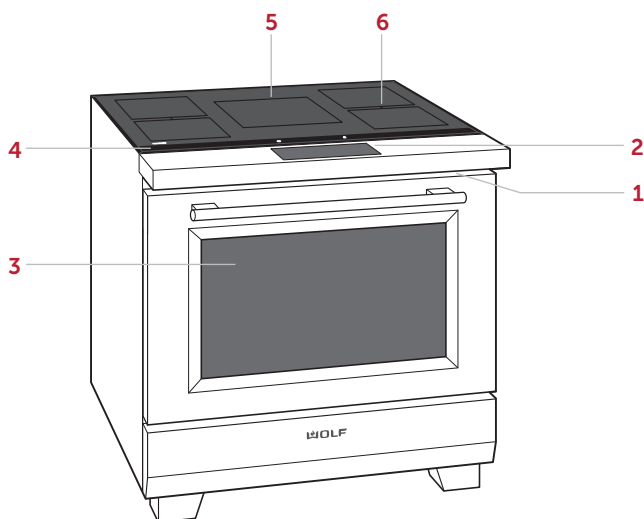
- Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por un contratista, plomero o un instalador de gas autorizado o calificado por el estado, la provincia o región donde se va a instalar este electrodoméstico.

Características de la estufa de inducción

Características de la estufa de inducción

CARACTERÍSTICAS

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Placa de datos del producto |
| 2 | Pantalla táctil |
| 3 | Horno de convección |
| 4 | Panel de control de estufa |
| 5 | Elemento de inducción |
| 6 | Elemento puente |



Representación de la estufa de inducción de 36"

Primeros pasos

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

Al cocinar por inducción, la electricidad fluye a través de una bobina, para producir un campo magnético bajo la superficie de cerámica de vidrio. Cuando una sartén apta para inducción se coloca sobre la superficie de cocción, se inducen corrientes en la sartén y se genera calor instantáneamente. Para cocinar por inducción, se requieren utensilios de cocina hechos de materiales magnéticos, tales como el hierro forjado o el acero inoxidable magnético.

Para asegurarse de que todo el aceite residual del proceso de fabricación se haya eliminado, limpie a fondo la estufa con agua caliente y detergente suave antes de utilizarla. Enjuague y seque con un paño suave. Consulte las recomendaciones sobre el cuidado en la página 24.

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

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque utensilios de cocina sobre el piso del horno ni utilice papel de aluminio u otro material para recubrir el piso o las paredes laterales del horno. Si hace caso omiso de este aviso se dañará el interior de porcelana y se anulará la garantía.

CLASIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE INDUCCIÓN

ESTUFA DE 30"	Ancho
11" (279)	2600 / 3700 c/aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/aumento
6" (152)	1400 / 2200 c/aumento

ESTUFA DE 36"	Ancho
11" (279)	2600 / 3700 c/aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/aumento

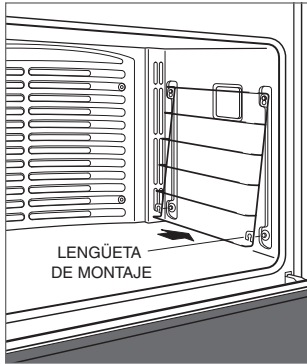
Rejillas del horno

GUÍAS DE LAS REJILLAS DEL HORNO

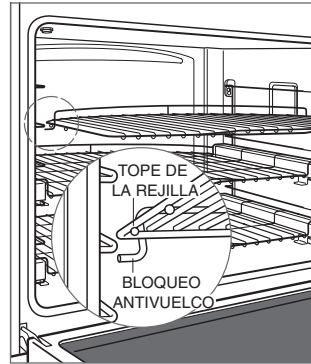
Para instalar las guías de las rejillas del horno busque los tornillos de montaje en las paredes laterales del horno. Coloque las lengüetas de montaje de la guía de la rejilla sobre los tornillos superiores, presione hacia adentro y deslice hasta que quede bien asentada. Consulte la siguiente ilustración.

REJILLAS DEL HORNO

Para insertar una rejilla estándar en el horno, coloque el bloqueo antivuelco de la rejilla debajo de los rieles laterales de la guía de la rejilla. Deslice la rejilla hasta atrás y levántela para limpiar los topes de la rejilla. Continúe deslizando la rejilla hasta que esté completamente dentro del horno. Consulte la siguiente ilustración.

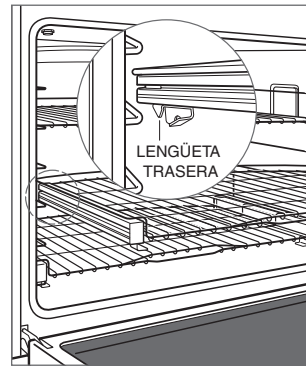


Guía de las rejillas del horno



Bloqueo antivuelco para las rejillas del horno

Para insertar una rejilla de extensión completa, coloque las dos lengüetas posteriores sobre la guía de la rejilla (una lengüeta arriba y una abajo). Consulte la siguiente ilustración. Inclíne ligeramente la rejilla y deslícela hasta que la muesca frontal de la rejilla se acople con la guía frontal de la rejilla.

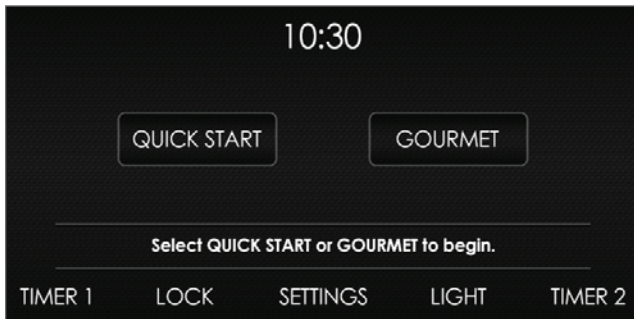


Rejilla de máxima extensión

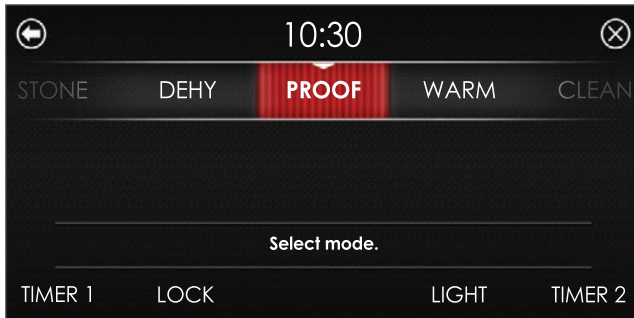
Funcionamiento del horno

La pantalla táctil utiliza la tecnología de toque ("touch") para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Revise las siguientes ilustraciones.

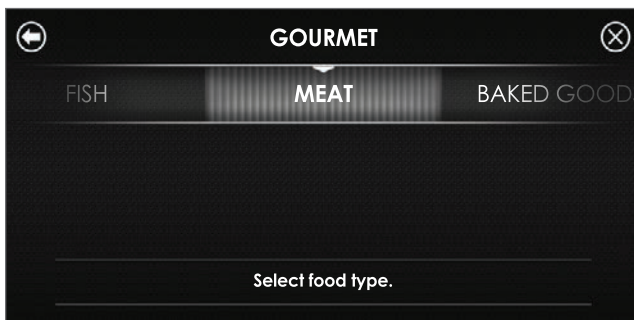
El horno tiene diez modos de cocción: hornear, rostizar, asar, rostizar por convección, convección, Gourmet, fermentación, piedra, deshidratar y calentamiento. Para cocer en piedra cerámica y para deshidratar se requieren accesorios.



Pantalla de inicio



Pantalla de inicio rápido



Pantalla de Gourmet

ANTES DE USARLO

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

- 1 Limpie cuidadosamente el horno con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave.
- 2 Encienda la ventilación. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 3 Presione Quick Start (inicio rápido).
- 4 Pulse Roast (rostizar por convección) y regule la temperatura a 500°F (260°C) durante una hora.
- 5 Pulse Off (apagar) y deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada.

Funcionamiento del horno

BLOQUEO DE CONTROL

La función de bloqueo impide el uso no deseado de los controles. La función de bloqueo deberá restablecerse después de un corte de energía.

Para bloquear o desbloquear:

- 1 Pulse y mantenga presionado el botón Bloqueo durante 3 segundos.

LUZ DEL HORNO

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando la puerta esté abierta y se apagará cuando esté cerrada. Para encender la luz cuando la puerta está cerrada, toque Light (Luz) en la pantalla táctil.

PRECALENTAMIENTO

Durante el precalentamiento, el horno se calienta lo más rápido y uniforme posible y no es ideal para cocinar. El precalentamiento debe ser utilizado para todos los modos de cocción excepto el de Asado, Fermentación, Deshidratar, Calentamiento y algunos modos Gourmet. Una vez que se haya completado el precalentamiento, un sonido de campana indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

RELOJ

El reloj es visible en la pantalla táctil durante todos los modos de cocción. No obstante, la unidad se envía con la función de energía en modo de espera habilitada, lo cual hace que la pantalla se quede en blanco después de cinco minutos de inactividad. Para deshabilitar la función de energía en modo de espera, consulte las opciones extendidas. Es muy importante fijar el reloj en la hora correcta si se utiliza la función de cocción cronometrada. El reloj debe ser reiniciado después de un apagón eléctrico.

El reloj establece la hora automáticamente si la unidad está conectada al Wi-Fi. Consulte Conectar este electrodoméstico en la página 10.

Para configurar el reloj:

- 1 Pulse Settings (configuración), luego seleccione Time (hora).
- 2 Pulse para seleccionar el modo de 12 Horas o de 24 Horas.
- 3 Use la barra deslizable para fijar la hora del día, seleccione AM o PM, y después pulse Set (fijar). Un sonido de campana indica que el reloj ha quedado configurado.

La hora también puede ajustarse mediante la selección de la hora en la pantalla táctil.

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede ajustar para un máximo de 11 horas y 59 minutos. Una vez establecida la hora, la cuenta regresiva se ilumina en la pantalla táctil. El temporizador es independiente del horno. Ajustar el temporizador no afecta el tiempo de cocción ni el tiempo de parada.

Configurar el temporizador:

- 1 Pulse Timer 1 o Timer 2.
- 2 Use la barra deslizable para fijar la duración, y después pulse Set (fijar). Un sonido de campana indica que la hora ha quedado configurada.
- 3 Para cancelar o editar, pulse el reloj en cuenta regresiva que está en la pantalla táctil.
- 4 El temporizador sonará cuando reste un minuto. El temporizador sonará y destellará al finalizar.
- 5 Pulse el tiempo destellante para borrar.

Funcionamiento del horno

OPCIONES EXTENDIDAS

Para tener acceso a opciones extendidas, pulse Settings (Configuraciones). Use la barra deslizable para llegar a la opción deseada y pulse la opción para seleccionar. Si necesita más información, pulse Info.

OPCIONES

Hora	Seleccionar 12 horas o 24 horas.
Sabbath	Activar o desactivar Sabbath.
Reloj	Seleccionar digital, analógico, en blanco o logotipo.
Conectarse	Encender conectarse o desconectarse.*
Modo de espera	Active o desactive energía en modo de espera.
Idioma	Seleccionar: Inglés, español, francés, italiano, alemán, holandés o chino.
Unidades	°F/Imperial o °C/Métrico.
Sala de exhibición	Para uso en salas de exhibición solamente.
Información	Acceda a consejos útiles e información del producto.
Acerca de	Para servicio solamente.
Variación de temperatura	Para servicio solamente.
Calibración	Ajustar la calibración de la pantalla.
Sonido	Silenciar, 1-5 y alto, medio y bajo.
Brillo	Ajustar el brillo de la pantalla. 0-100%.

*Para conectarse a la aplicación de Sub-Zero Group Owners, la opción Connect (Conectarse) debe estar activada.

Cómo conectar este electrodoméstico

Conecte este electrodoméstico para monitorearlo y controlarlo remotamente. Para conectarlo se requiere un enrutador inalámbrico, una conexión a Internet con un nombre de la red y una contraseña, y un dispositivo móvil compatible. No hay límite para el número de electrodomésticos que usted puede conectar a una cuenta. Conecte los productos de múltiples hogares a la misma cuenta. Conectar los electrodomésticos es opcional.

- 1 Descargue la aplicación gratuita de Sub-Zero Group Owner de Apple App Store o Google Play.
- 2 Active la función de Bluetooth en el dispositivo, ubíquese a poca distancia del electrodoméstico, abra la aplicación y siga las instrucciones de la pantalla.
- 3 Inicie sesión o cree una cuenta.
- 4 Pulse Add An Appliance (agregar un electrodoméstico) o pulse + en la parte superior derecha de la pantalla para agregar electrodomésticos. Para identificar cuál electrodoméstico emparejar, abra la puerta del electrodoméstico.
- 5 Pulse + al lado del electrodoméstico para seleccionarlo. Si aparecen electrodomésticos idénticos, un paso adicional identificará cuál electrodoméstico emparejar.
- 6 Pulse para emparejar por medio de Bluetooth. Espere hasta que se complete la configuración, y luego pulse Set Up Your Appliance For Pairing (configurar su electrodoméstico para emparejamiento).
- 7 Pulse Choose a Network (elegir una red) en la pantalla Connect Your Appliance to Wi-Fi (conectar su electrodoméstico a Wi-Fi).
- 8 Seleccione la red de Wi-Fi de la casa e introduzca la contraseña de la red.
- 9 Pulse Turn on Notifications (activar notificaciones) para permitir las notificaciones sobre el electrodoméstico (por ejemplo, door left ajar (puerta parcialmente abierta)).
- 10 Pulse Done (Listo) en la pantalla Success (éxito) para completar la configuración.

Modos de cocción

GOURMET

Gourmet ofrece una variedad de preparaciones de comidas rápidas y convenientes. Elija de entre seis categorías: carne, pescado, alimentos horneados, pizza, verduras y comidas de un platillo.

Una vez hecha la selección, Gourmet recomienda la posición correcta de la rejilla, establece el modo de cocción y regula automáticamente la temperatura, a veces usando múltiples modos y temperaturas. El horno no se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

Para más información referente a Gourmet, consulte la guía de técnicas y recetas que viene con el electrodoméstico, o bien, visite subzero-wolf.com/wolf-technique-guides.

Ajustar controles:

- 1 Pulse Gourmet.
- 2 Use la pantalla táctil para seleccionar la configuración deseada.

GUÍA GOURMET

CARNE	Carne de res*	bistec, lomo, carne rostizada, costilla, pastel de carne, cocción lenta
	Carne de aves*	entero, piezas frescas, pechuga entera
	Carne de puerco*	costillas, lomo, carne rostizada, bistec, chuleta, jamón entero
	Carne de cordero*	pierna, carne asada, costillar
PESCADO	Bistec*	
	Filete*	
	Empanizado	
PRODUCTOS HORNEADOS	Galletas	
	Pastel	en hojas, tipo flauta, de ángel, de libra, pastelitos
	Pay	de costra sencilla, de costra doble
	Pan	pan rápido, hogaza de levadura, rollos de levadura, bisquets
PIZZA	Fresca	
	Pre-horneada	
	Calzone	
VERDURAS	Rostizados	
	Camotes/batatas*	
	Papas horneadas*	
COMIDAS DE UN PLATILLO	Casserole*	
	Lasagna*	
	Quiche	

*No requiere precalentamiento.

Funcionamiento del horno

Modos de cocción

MODO	PRECONFIGURADO	RANGO	SONDA	USOS
BAKE (HORNEAR)	350°F (175°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Lo mejor para cocinar en rejilla sencilla, principalmente alimentos horneados. Utilice para recetas estándar.
ROAST (ROSTIZAR)	350°F (175°C)	200–550°F (95–290°C)	•	El mejor para rostizar cortes menos tiernos de carne, como agujas y carne para estofado que debe ir cubierta.
BROIL (ASAR)	Alto Medio Bajo	550°F (290°C) 450°F (230°C) 350°F (175°C)		Lo mejor para asar piezas de carne, pescado y aves hasta de 1" de grosor. Utilice una parrilla de dos partes y siempre realice el asado con la puerta del horno cerrada.
CONVECTION ROAST (ROSTIZAR POR CONVECCIÓN)	325°F (165°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Dora suavemente el exterior y sella interiormente los jugos. Perfecto para rostizar cortes tiernos de res, cordero, puerco y aves.
CONVECCIÓN	325°F (165°C)	200–550°F (95–290°C)	•	El movimiento uniforme del aire hace posible la cocción en varios niveles de rejillas con un dorado uniforme.
GOURMET	—	—	•	Gourmet proporciona preparaciones de comidas rápidas y convenientes con recomendaciones respecto al modo de cocción y la posición de la rejilla. Consulte la página 11. La temperatura preestablecida y el rango dependen de la comida y del punto de cocción deseado.
PROOF (FERMENTACIÓN)	85°F (30°C)	85–110°F (30–45°C)		Ideal para fermentar o levar la masa de pan.
STONE (PIEDRA)	450°F (230°C)	200–550°F (95–290°C)	•	Hornear sobre una piedra cerámica. Excelente para pizza y pan. Se requiere un accesorio de piedra.
DESHIDRATAR	135°F (60°C)	110–170°F (45–75°C)		Seca una diversidad de frutas, verduras, hierbas y tiras de carne. Se requieren accesorios para rejillas.
WARM (CALENTAMIENTO)	180°F (80°C)	140–200°F (60–95°C)	•	Diseñado para mantener los alimentos a la temperatura para servirse.

NOTA: La sonda de temperatura puede utilizarse con todos los modos de cocción excepto los de asado, fermentación y deshidratar.

Sonda de temperatura

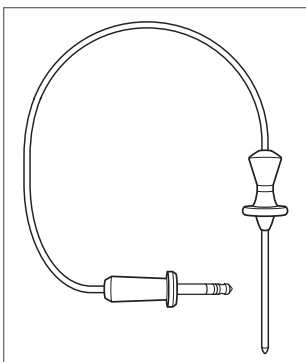
Utilice solamente la sonda de temperatura que viene con este electrodoméstico. Consulte la siguiente ilustración. La sonda de temperatura mide la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. La sonda puede utilizarse para monitorear la temperatura sin tener que establecer una temperatura deseada y puede usarse en todos los modos de cocción excepto asar, fermentación y deshidratar.

Ajustar controles:

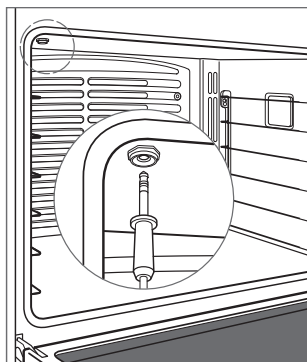
- 1 Precaliente el horno a la temperatura del horno deseada en el modo deseado.
- 2 Inserte completamente la sonda sensor en la parte más gruesa de los alimentos.
- 3 Cuando se haya completado el precalentamiento, ponga los alimentos en el horno.
- 4 Inserte la sonda en el receptáculo de la sonda. Consulte la siguiente ilustración. Cierre la puerta del horno.
- 5 Pulse Probe (sonda).
- 6 Pulse Set (configurar) para seleccionar prefijar temperatura. Para cambiar la temperatura, pulse o utilice la barra deslizante para seleccionar la temperatura deseada, y después pulse Set (configurar).
- 7 Un sonido de campana indica que la temperatura se encuentra 5°F (1°C) por debajo de la temperatura establecida. El horno hace un sonido de campana y la temperatura establecida destella cuando la temperatura interna alcanza el punto establecido.
- 8 Retire y luego vuelva a insertar la sonda para comprobar la temperatura interna.
- 9 Pulse la temperatura destellante para borrar.

⚠ PRECAUCIÓN

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



Sonda de temperatura



Receptáculo de la sonda

Programa automático

COCCIÓN CRONOMETRADA

La cocción cronometrada apaga automáticamente el horno a una hora específica. El horno empieza a calentar inmediatamente y se apaga a la hora que usted desee que se apague. Si se requiere precalentamiento, el tiempo del mismo debe registrarse al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que el inicio automático funcione correctamente. Utilice cualquier modo de cocción excepto el de asado, Gourmet o piedra para hornear. La sonda de temperatura no puede usarse durante la cocción cronometrada.

Ajustar controles:

- 1 Pulse Quick Start (inicio rápido), y después seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
- 2 Pulse Timed Cook (cocción cronometrada), y después seleccione la duración deseada de la cocción.
- 3 Pulse Set (configurar) para empezar.
- 4 Para cancelar, pulse el tiempo de duración/parada destellante en la pantalla táctil.
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.
- 6 Pulse Off (apagar) para borrar.

INICIO RETARDADO

El inicio retardado enciende y apaga el horno automáticamente a una hora específica. El horno permanece inactivo hasta la hora de inicio deseada y se apaga a la hora que usted desee. Si se requiere precalentamiento, el tiempo del mismo debe registrarse al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que el inicio automático funcione correctamente. Utilice cualquier modo de cocción excepto el de asado, Gourmet o piedra para hornear. La sonda de temperatura no puede usarse durante el Inicio retardado.

Ajustar controles:

- 1 Pulse Quick Start (inicio rápido), y después seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
- 2 Pulse Timed Cook (cocción cronometrada), y después seleccione la duración deseada de la cocción.
- 3 Use la barra deslizable para Seleccionar la hora de parada, y después pulse Set (fijar).
- 4 Para cancelar, pulse el tiempo de duración/parada destellante en la pantalla táctil.
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.
- 6 Pulse Off (apagar) para borrar.

Limpeza

Durante la limpieza, el horno alcanza una temperatura extremadamente alta para quemar los residuos de los alimentos. Se desactivan las luces del horno.

Ajustar controles:

- 1 Encienda la ventilación. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 2 Pulse Quick Start (inicio rápido), y después seleccione Clean (limpiar).
- 3 Pulse Start (iniciar).
- 4 Retire las rejillas del horno y las guías de las rejillas, y después pulse OK.
- 5 La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que haya terminado la limpieza y la temperatura del horno sea inferior a 550°F (290°C).
- 6 Pulse Off (apagar) para borrar.

La porcelana está hecha de productos naturales y, por tanto, puede quebrarse o desarrollar finas líneas y grietas debido a la expansión y contracción que ocurre al fluctuar la temperatura del horno (especialmente cuando se usa la función de autolimpieza). Esto puede resultar en imperfecciones cosméticas, tales como una apariencia turbia, opaca o rasguñada. Las imperfecciones cosméticas pueden ser más visibles en una cavidad de horno con color.

LIMPIEZA RETARDADA

Ajustar controles:

- 1 Encienda la ventilación. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 2 Pulse Quick Start (inicio rápido), y después seleccione Clean (limpiar).
- 3 Pulse Delayed Clean (limpieza retardada) y use la barra deslizable para seleccionar la hora de inicio, y después pulse Set (configurar).
- 4 Retire las rejillas del horno y las guías de las rejillas, y después pulse OK.
- 5 La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que haya terminado la limpieza y la temperatura del horno sea inferior a 550°F (290°C).
- 6 Pulse Off (apagar) para borrar.

⚠ PRECAUCIÓN

Durante la limpieza las superficies externas pueden alcanzar una temperatura más alta de lo normal. Debe mantener a los niños alejados.

Sabbath (Horno solamente)

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

Los modos de Hornear, Rostizar, Fermentar y de calentamiento pueden usarse en Sabbath.

Ajustar controles:

- 1 Encender o apagar las luces.
- 2 Pulse Settings (configuración), luego seleccione Sabbath.
- 3 Pulse On (encender), y después pulse Set (fijar).
- 4 Pulse Quick Start (inicio rápido), y después seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
- 5 Para cambiar la temperatura mientras se está Sabbath, pulse + o -. Cada vez que pulsa aumenta o disminuye la temperatura en 25°F o 5°C. La temperatura cambia al azar una vez se ha seleccionado la nueva temperatura.
- 6 Pulse Off (apagar) para borrar.

Luz del horno

⚠ ADVERTENCIA

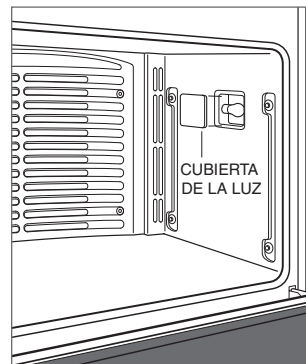
Compruebe que la energía esté desconectada de la caja eléctrica antes de reemplazar un foco.

Deje que el horno enfíe por completo, luego retire las rejillas del horno y las guías de las rejillas. Para retirar la cubierta de la luz, haga palanca suavemente en el borde inferior con un destornillador plano. Retire el foco existente y reemplácelo con un foco de halógeno de 40 vatios. Consulte la siguiente ilustración. No toque el nuevo foco con las manos descubiertas. Póngase guantes de goma o use una toalla de papel para sujetar el foco durante la instalación.

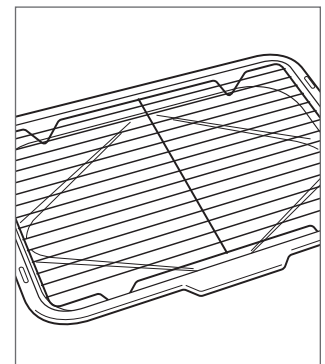
Para reemplazar el foco ubicado en la parte superior de la cavidad del horno, póngase en contacto con el Servicio certificado de fábrica de Wolf. Para conocer los datos del centro de Servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano, consulte la Sección de servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.

Parrilla para asar

Para asar, use la parrilla para asar de dos piezas y la rejilla que viene con la estufa. Consulte la siguiente ilustración.



Reemplazo del foco



Parrilla para asar y rejilla

Guía de cocina de Wolf

ALIMENTOS	REJILLA(S)	MODO	TEMP HORNO	POSICIÓN	HORA	NOTAS
PANES						
Bisquets	1	Rostizar	400°F (205°C)	3	5-10 min	
	2	Convección	425°F (220°C)	2, 5	5-10 min	
	3	Convección	425°F (220°C)	2, 4, 6	5-10 min	
Rollos de canela	1	Hornear	350°F (175°C)	3	20-25 min	
	2	Convección	325°F (165°C)	2, 5	20-25 min	
	3	Convección	325°F (165°C)	2, 4, 6	20-25 min	
Muffins	1	Hornear	400°F (205°C)	3	15-20 min	
	2	Convección	375°F (190°C)	2, 5	10-15 min	
	3	Convección	375°F (190°C)	2, 4, 6	10-15 min	
Rollos de levadura	1	Convección	375°F (190°C)	3	10-20 min	
	2	Convección	375°F (190°C)	2, 5	10-20 min	
	3	Convección	375°F (190°C)	2, 4, 6	10-20 min	
Pan de levadura (hogaza)	1	Hornear	350°F (175°C)	3	20-45 min	
Pan de levadura (sin charola)	1	Piedra	450°F (230°C)	1	15-45 min	
Panes rápidos	1	Hornear	350°F (175°C)	3	40-50 min	
Pan de ajo	1	Asar	Medio	5		
Pan tostado	1	Asar	Alta	5		
PASTELES						
Pan de ángel	1	Hornear	350°F (175°C)	1	35-45 min	
Tarta o budín	1	Hornear	350°F (175°C)	3	40-50 min	
Mezclas o desde inicio	1	Hornear	350°F (175°C)	3	20-30 min	
	2	Convección	325°F (165°C)	2, 5	20-30 min	
	3	Convección	325°F (165°C)	2, 4, 6	20-30 min	
Pastelitos	1	Hornear	350°F (175°C)	3	20-25 min	
	2	Convección	325°F (165°C)	2, 5	15-25 min	
	3	Convección	325°F (165°C)	2, 4, 6	15-25 min	
GALLETAS						
Galletas o barras	1	Hornear	350°F (175°C)	3	10-25 min	
	2	Convección	325°F (165°C)	2, 5	10-25 min	
	3	Convección	325°F (165°C)	2, 4, 6	10-25 min	
PAYS						
de 2 costras, relleno o recubierto	1	Hornear	375°F (190°C)	3	40-45 min	
Merengue de limón	1	Asar	Baja	3	10-15 min	
Calabaza o natillas	1	Hornear	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	3	vea nota	Hornee durante 15 min a 425°F, reduzca la temperatura a 325°F y hornee hasta que el pay esté listo, de 45 a 60 min.
Costra de pay (vacía)	1	Hornear	425°F (220°C)	3	10-15 min	
Hojaldres	1	Hornear	400°F (205°C)	3	10-15 min	
	2	Convección	375°F (190°C)	2, 5	10-15 min	
	3	Convección	375°F (190°C)	2, 4, 6	10-15 min	
Hojaldres con crema	1	Convección	400°F (205°C)	3	20-30 min	

El consumo de carnes, aves, mariscos, ostras o huevos crudos o sin buena cocción, puede aumentar su riesgo de enfermedades derivadas de los alimentos.

Guía de cocina de Wolf

ALIMENTOS	MODO	TEMP HORNO	REJILLA	HORA	TEMP SONDA	NOTAS
RES						
Hamburguesas de carne molida	Asar	Alta	5	10-15 min		Voltear a los 7 min.
Bistecs (de menos de 1" de grueso)	Asar	Alta	5	10-15 min		Voltear a los 6 min.
Bistecs (de 1" a 3" de grueso)	Asar	Alta	5	10-20 min		Voltear a los 8 min.
Agujas	Rostizar Conv	325°F (165°C)	3	20-25 min/lb	Med 150°F (65°C)	Coloque en el plato, con líquido a ½ de la altura de la carne.
	Rostizar	350°F (175°C)	3	20-25 min/lb	Med 150°F (65°C)	
Rostizar	Rostizar	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	vea nota	Ligeramente cocida 135°F (60°C)	Rostice durante 30 min a 425°F, reduzca la temperatura a 325°F y cueza a la temperatura interna deseada.
Rostizado lento	Hornear	300°F (150°C)	2			Coloque en un plato cubierto, con líquido a ¼ de la altura de la carne.
Prime rib	Rostizar	450°F (230°C) / 225°F (105°C)	2	vea nota	Ligeramente cocida 130°F (55°C)	No es necesario precalentar. Rostice durante 30 min a 450°F, reduzca la temperatura a 225°F y cueza a la temperatura interna deseada.
Lomo	Rostizar Conv	450°F (230°C)	3	10-20 min/lb	Ligeramente cocida 130°F (55°C)	
AVES						
Pollo con hueso	Rostizar Conv	325°F (165°C)	5	20-25 min	Muslo 180°F (80°C)	
Pollo entero	Rostizar Conv	325°F (165°C)	2	10-20 min/lb	Muslo 180°F (80°C)	
Pavo entero (en salmuera)	Hornear	350°F (175°C)	1	10-15 min/lb	Muslo 180°F (80°C)	
Pavo entero	Rostizar Conv	325°F (165°C)	1	10-15 min/lb	Muslo 180°F (80°C)	
	Rostizar	325°F (165°C)	1	10-15 min/lb	Muslo 180°F (80°C)	
Pato	Rostizar Conv	325°F (165°C)	2	15-20 min/lb	Muslo 180°F (80°C)	
Ganso	Rostizar Conv	325°F (165°C)	2	15-20 min/lb	Muslo 180°F (80°C)	
Codorniz	Rostizar Conv	325°F (165°C)	3	1 hora	Muslo 180°F (80°C)	
	Rostizar	350°F (175°C)	3	1 hora	Muslo 180°F (80°C)	
Cuartos de pollo, muslos	Asar	Medio	5	20-25 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
	Rostizar	350°F (175°C)	3	30-40 min	Muslo 180°F (80°C)	
	Rostizar Conv	325°F (165°C)	3	30-40 min	Muslo 180°F (80°C)	
	Hornear	350°F (175°C)	3	30-40 min	Muslo 180°F (80°C)	
Piezas de pavo	Rostizar Conv	325°F (165°C)	3	30-40 min	Muslo 180°F (80°C)	
	Rostizar	350°F (175°C)	3	30-40 min	Muslo 180°F (80°C)	
Pechuga de pollo deshuesada	Asar	Medio	5	10-15 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
(aplanada a ½" de grueso)	Rostizar Conv	350°F (175°C)	3	15-20 min	Pechuga 165°F (75°C)	
Pechuga de pavo entera	Rostizar Conv	325°F (165°C)	2	15-20 min	Pechuga 165°F (75°C)	
	Rostizar	350°F (175°C)	2	15-20 min	Pechuga 165°F (75°C)	

El consumo de carnes, aves, mariscos, ostras o huevos crudos o sin buena cocción, puede aumentar su riesgo de enfermedades derivadas de los alimentos.



Guía de cocina de Wolf

ALIMENTOS	MODO	TEMP HORNO	REJILLA	HORA	TEMP Sonda	NOTAS
CERDO						
Chuletas, bistecs (½" de grueso)	Asar	Alta	5	5-10 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Rostizado lento	Rostizar Conv	350°F (175°C)	3	10-15 min		
Costillas	Hornear	300°F (150°C)	2			Coloque en un plato cubierto, con líquido a ¼ de la altura de la carne.
Lomo	Hornear	300°F (150°C)	3			Coloque en paquetes con papel aluminio o en un plato cubierto, con líquido a ¼ de la altura de la carne.
Lomo	Rostizar Conv	400°F (205°C)	3	15-20 min/lb	Ligeramente cocida 130°F (55°C)	
Bistec de jamón (½" de grueso)	Asar	Alta	5	5-10 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Bistec de jamón (1" de grueso)	Asar	Alta	5	10-15 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Jamón entero	Hornear	335°F (170°C)	2	10-15 min/lb	160°F (70°C)	Cubra y deje reposar durante 15 min.
CORDERO						
Chuletas, bistecs (¾" de grueso)	Asar	Alta	5	5-10 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Pierna	Rostizar Conv	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	vea nota	145°F (65°C)	Rostice durante 30 min a 425°F, reduzca la temperatura a 325°F y cueza a la temperatura interna deseada.
Rostizado de ternera	Rostizar Conv	300°F (150°C)	2	30-35 min/lb	140 °F (60 °C)	
Coronilla	Asar Conv	325°F (165°C)	2	15-20 min/lb	145°F (65°C)	
PIZZA						
Calzone	Piedra	375°F (190°C)	1	10-15 min		
Casera	Piedra	450°F (230°C)	1	5-15 min		
Pizza de pan francés	Asar	Medio	5	10-15 min		
PESCADO						
Filete (de menos de 1" de grueso)	Asar	Medio	5	10-20 min		
Filete (de más de 1" de grueso)	Asar Conv	375°F (190°C)	5	15-25 min		
VERDURAS						
Papas, camotes	Hornear	350°F (175°C)	3	45-60 min		
Verduras mixtas	Asar Conv	400°F (205°C)	4	10-20 min		
OTROS						
Pastel de carne	Rostizar	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	vea nota	165°F (75°C)	Ase durante 20 min a 425°F, reduzca la temperatura a 325°F y cueza a la temperatura interna deseada.
Salchicha, bratwurst (fresca)	Asar	Medio	5	10-15 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Nachos	Asar	Baja	3	15-20 min		
Quiche	Hornear	350°F (175°C)	3	40-50 min		
Comidas de un platillo	Hornear	350°F (175°C)	3	45-60 min	175°F (80°C)	

El consumo de carnes, aves, mariscos, ostras o huevos crudos o sin buena cocción, puede aumentar su riesgo de enfermedades derivadas de los alimentos.

Funcionamiento de la estufa

PANEL DE CONTROL











El panel de control viene con controles táctiles iluminados que no se ven cuando la superficie de cocción está apagada. Un indicador de nivel de potencia para cada control muestra la configuración térmica, desde  hasta . Cada control se ubica en la posición correspondiente a la configuración del elemento de inducción. Consulte la siguiente ilustración.

AVISO IMPORTANTE: La unidad se apaga automáticamente y hace un sonido de campana si algo se derrama sobre el panel de control.

Los indicadores del panel de control se iluminarán para indicar el funcionamiento específico de la estufa. Consulte la siguiente tabla.

AJUSTE	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Derretir	Indicador 1 (llama pequeña)	Derretir mantequilla y mantener el chocolate y las salsas.
Fuego lento	Indicadores 2 a 6	Salsas a fuego lento y arroz al vapor.
Media	Indicadores 6 a 7	Preparar pan francés y panqueques y calentar leche, salsas de crema, sopas y salsas para carne.
Media alta	Indicadores 7 a 8	Salteado, dorado y frito.
Alta	Indicadores 8 a 10 (llama grande)	Hervir agua, cocinar carne y conservas.

INDICADORES



	Encendido/Apagado
	Bloqueo del panel de control
	Superficie caliente
	Elemento sencillo activo
	Zona superior activa
	Zona inferior activa
	Puente activo
	Fuego lento
	Alta
	Aumento



Panel de control

Funcionamiento de la estufa

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control impide el funcionamiento no deseado de la estufa. Presione y mantenga presionado  durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de control.  se iluminará cuando el panel de control está bloqueado.

La configuración de autobloqueo pasará automáticamente a apagado. Autobloqueo puede ser habilitado en el menú de opciones extendidas. Consulte la página 23. Autobloqueo bloquea automáticamente el panel de control tras 10 minutos de inactividad. Autobloqueo deberá ser activado nuevamente en el caso de un corte de energía.






PRECAUCIÓN

No coloque utensilios de cocina directamente sobre el panel de control.

Funcionamiento de la estufa


ELEMENTO SENCILLO

Ajustar controles:

- 1 Presione .
- 2 Para activar un elemento, presione el indicador de zona para el elemento deseado en el panel de control. Para los indicadores de potencia en esa zona, navegue.
- 3 Pulse  para el calor más alto,  para el calor más bajo,  para activar el modo con aumento, o pulse el indicador de nivel de potencia deseado.
- 4 Para cambiar la configuración de calor mientras el elemento está encendido, pulse o deslice al nivel de potencia que desee.
- 5 Pulse el indicador de zona para despejar un elemento sencillo o pulse  para despejar todos los elementos.

AVISO IMPORTANTE: El control destella durante 30 segundos y apaga el elemento automáticamente si no hay ningún utensilio de cocina colocado sobre un elemento o aquel es incompatible.

MODO CON AUMENTO

El Modo con aumento incrementa la potencia en un elemento, desviando potencia de un elemento adyacente. Si el elemento adyacente está en potencia alta, la salida de potencia se reducirá. La reducción en la potencia se muestra en el indicador de nivel de potencia del elemento adyacente.  se iluminará cuando un elemento está en modo con aumento.

El modo con aumento se desactiva automáticamente después de aproximadamente 15 minutos de operación continuada, y si se desea puede reactivarse.

Funcionamiento de la estufa

ELEMENTO PUENTE





El elemento puente proporciona un área oblonga de calentamiento para usarse con una plancha, tostador abierto o besuguera.

Para precalentar una plancha, fije el nivel de potencia del elemento puente en "alta" durante cinco minutos, y después redúzcalo para cocinar.


PRECAUCIÓN

Una plancha, un tostador abierto o una besuguera no deben usarse cuando el elemento puente está apagado, ni con ninguna otra combinación de elementos calefactores.

Ajustar controles:

- 1 Presione .
- 2 Para activar Puente, seleccione el nivel de potencia deseado en un elemento.
- 3 Pulse  entre los controles de los elementos correspondientes para puentear entre elementos de delante-a-atrás.  se ilumina.
- 4 Para cambiar el nivel de potencia, ajuste el nivel de potencia en cualquiera de los elementos puenteados activos.
- 5 Pulse el indicador de zona para despejar cualquier elemento puenteadado activo o pulse  para despejar todos los elementos.
















INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

 se iluminará en el panel de control de la estufa y seguirá iluminado aun cuando la superficie de inducción esté apagada..

OPCIONES EXTENDIDAS

La función de opciones extendidas permite al usuario fijar las preferencias de volumen, tono y la función de bloqueo del panel de control.


Ajustar configuración:

- 1 La estufa deberá estar bloqueada para poder introducir las opciones extendidas. Para bloquear, pulse y mantenga presionado  durante 3 segundos.
- 2 Pulse y mantenga presionado  durante cinco segundos. Se mostrará el nivel de potencia 1 en el control del elemento posterior y aparecerá "Vo" en la pantalla.
- 3 Pulse  o  en el control del elemento frontal para ajustar el volumen.
- 4 Pulse  en la zona posterior para ajustar el tono. Se mostrará el nivel de potencia 2 en el control del elemento posterior y aparecerá "Fr" en la pantalla.
- 5 Pulse  o  en el control del elemento frontal para ajustar el tono.
- 6 Pulse  en la zona posterior para ajustar el bloqueo automático del panel de control. Se mostrará el nivel de potencia 3 en el control del elemento posterior y aparecerá "Lo" en la pantalla.
- 7 Pulse  o  en el control del elemento frontal para apagar y encender la función de bloqueo automático.
- 8 Pulse  en la zona posterior para ajustar el brillo. Se mostrará el nivel de potencia 4 en el control del elemento posterior y aparecerá "Br" en la pantalla.
- 9 Pulse  o  en el control del elemento frontal para ajustar el brillo.
- 10 Pulse  para confirmar la configuración.
- 11 Pulse y mantenga  durante tres segundos para volver al modo inactivo.

Recomendaciones para el cuidado

Recomendaciones para el cuidado

LIMPIEZA

Acero inoxidable	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua y, luego, pule en seco con una gamuza. Siempre siga la dirección del acabado de acero inoxidable.
Superficie de cerámica de vidrio	Deje que la superficie se enfríe. Utilice un desengrasante en aerosol para eliminar huellas digitales, y un limpiador de parrillas Ceran®, no abrasivo, para restos de alimentos. No permita que ningún artículo que pueda derretirse entre en contacto con la superficie de cerámica de vidrio cuando está caliente. Si esto sucede, para retirar lo innecesario utilice el raspador tipo navaja de rasurar que se le entregó con la estufa.
Panel de control	Pulse y mantenga  durante tres segundos para bloquear el 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. AVISO IMPORTANTE: No aplique limpiadores directamente sobre el panel de control.
Rejillas del horno y guías de las rejillas	Retire y coloque sobre una superficie plana cerca del fregadero. Limpie con agua caliente y un detergente suave; o bien, con pasta de bicarbonato de sodio y agua. No sumerja en agua. Seque con una toalla.
Interior del horno	AVISO IMPORTANTE: Quite cualquier residuo de comida (especialmente azúcares, ácidos y salsas hechas con tomate) cuando el interior del horno pueda tocarse con seguridad. Algunas manchas son permanentes, pero no deberán afectar la función de la porcelana. Antes de usar la función de autolimpieza, use una hojilla para retirar con cuidado residuos de comida de la cavidad y la ventana del horno. Para eliminar manchas difíciles, aplique un limpiador ligeramente abrasivo o desengrasante en aerosol y frótelos con una esponja Scotch-Brite™ cero rayones (rosa o azul). Lave toda la cavidad del horno con jabón y agua para remover los químicos de limpieza antes de iniciar el modo de autolimpieza. Si no se retiran los residuos de la cavidad, es posible que la porcelana se desgaste por corrosión. Una vez que el ciclo de autolimpieza esté completo, deje que el horno se enfríe completamente y limpie las cenizas con una toalla húmeda.
Parrilla para asar	Para limpiar la rejilla superior, utilice detergente suave y un estropajo. Enjuague y seque. Para limpiar la parrilla inferior, deseche la grasa y lave con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque. La rejilla superior de acero inoxidable es apta para lavado en lavavajillas. No obstante, no introduzca rejillas o sartenes con acabados de porcelana en el lavavajillas.

Resolución de problemas

FUNCIONAMIENTO

La estufa no funciona.

- Compruebe si la máquina está encendida.
- Compruebe que la corriente eléctrica a la estufa y el disyuntor de la casa estén encendidos.
- El horno se apaga automáticamente después de 12 horas de uso continuo, excepto en los modos de deshidratación o Sabbath.

El reloj se apaga.

- La unidad está en el modo de energía en espera. Consulte la página 9.

HORNO

Problemas con la temperatura del horno.

- Comuníquese con la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.

La pantalla táctil o el panel de control no responde.

- Apague el interruptor de circuito durante 20 segundos, después vuelva a encenderlo.

En la pantalla táctil o en el panel de control se visualiza "Error".

- Póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf.

El horno hace "pop" o "bang" durante el precalentamiento o el enfriamiento.


- Eso es normal debido a la expansión y contracción de la nueva cavidad del horno.
- Ejecute el ciclo de limpieza. Si persiste, contacte a Atención al Cliente de Wolf en el 800-222-7820.

La puerta del horno está bloqueada.

- La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que el ciclo de limpieza termine y la temperatura del horno sea inferior a 550°F (290°C).

ESTUFA DE INDUCCIÓN

Los elementos de inducción no funcionan.

- Compruebe si la energía está encendida.
- Compruebe que la corriente eléctrica a la estufa y el disyuntor de la casa estén encendidos.
- La estufa de inducción está en modo de bloqueo. Pulse y mantenga  durante tres segundos para desbloquear el panel de control.
- La estufa apagará automáticamente después de 2 horas de uso continuo en potencia alta, 6 horas en potencia media y 8 horas en potencia baja.

Problemas con la temperatura de la estufa.

- Comuníquese con la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.

Los controles no responden prontamente.

- Verifique que los controles están limpios y no tienen humedad.
- Comuníquese con la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.

Resolución de problemas

SERVICIO

- Para mantener la calidad incorporada en su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para conocer los datos del centro de servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano, consulte la sección de servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Cuando se comunique con el servicio, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen en la placa de datos del producto. Consulte en la página 6 la ubicación de la placa de datos.
- Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información debe estar registrada en la página 2 de este manual.

Garantía limitada residencial de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

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

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

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

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

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

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



Table des matières

- 3** Précautions de sécurité
- 6** Caractéristiques de la cuisinière à induction
- 7** Fonctionnement du four
- 17** Guide de cuisson Wolf
- 20** Fonctionnement du dessus de cuisinière
- 24** Conseils d'entretien
- 25** Dépannage
- 27** Garantie Wolf

Service à la clientèle

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

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

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

Remarque importante

Pour s'assurer que ce produit est installé et utilisé en toute sécurité et aussi efficacement que possible, prenez note des types de 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.

DIRECTIVES IMPORTANTES

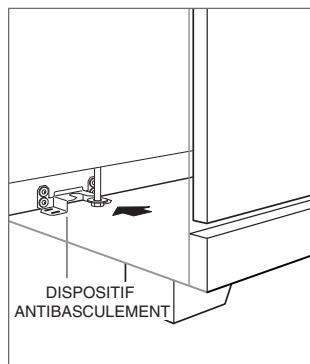
▲ AVERTISSEMENT

Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer cet appareil et être tués.

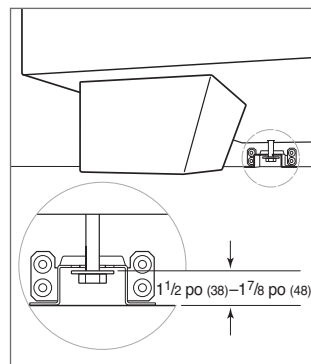
Vérifiez que le dispositif antibasculement est correctement installé et enclenché. Assurez-vous que le dispositif antibasculement est enclenché à nouveau lorsque l'appareil est déplacé. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous pour savoir comment vérifier l'installation.

Ne faites pas fonctionner cet appareil sans que le dispositif antibasculement ne soit en place et enclenché. Le non-respect de cette directive peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.

Pour réduire le risque de brûlure, ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est chaud.



Emplacement du dispositif antibasculement



Dispositif antibasculement enclenché

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lisez ce guide attentivement avant d'utiliser cet appareil afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Confirmez que l'installation et le service sont appropriés. Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible afin que vous sachiez où couper le courant.
- Le service de garantie doit être effectué par le service Wolf certifié par l'usine.
- Ne réparez pas et ne remplacez pas toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans la documentation que vous avez reçue. Tout service doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** La performance peut être compromise si l'alimentation électrique est inférieure à 240 volts.

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Gardez la zone de l'appareil propre et libre de matériaux combustibles.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de regarder ou de mettre les bras dans le four.
- N'utilisez pas du papier en aluminium pour couvrir toute partie de cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Assurez-vous que l'admission d'air frais du four (au-dessus de la porte) et le conduit de sortie du four (sous la porte) soient dégagés en tout temps.
- Portez des vêtements appropriés. Des vêtements lâches ou pendants ne doivent jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.
- Utilisez seulement des poignées sèches pour retirer les chaudrons de cet appareil électroménager. Des poignées mouillées ou humides peuvent causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon épais au lieu de poignées.
- Placez les grilles du four aux endroits désirés lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée et que le four est déjà chaud, assurez-vous que les poignées n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Aucun nettoyeur pour le four commercial ni aucun revêtement protecteur de toute sorte ne doivent être utilisés dans ou autour des pièces du four.
- Avant d'utiliser la fonction auto-nettoyage, retirez les grilles du four, les guides de grille et tout autre ustensile de cuisson.
- Ne nettoyez pas le joint du four; le frottement ou le déplacement du joint peuvent compromettre l'étanchéité de la porte.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est utilisé. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- Ne rangez pas des articles intéressants pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de cet appareil puisqu'ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliment non ouverts comme les pots et les boîtes de nourriture pour bébé. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments et ne laissez pas de la graisse ou d'autres substances inflammables s'accumuler sur cet appareil.

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- N'utilisez pas de l'eau sur les incendies de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Les débordements par bouillonnement et les renversements de graisse peuvent créer de la fumée ou s'enflammer.
- Sélectionnez des chaudrons dont la taille, le matériau et la fabrication sont appropriés pour la cuisson qui sera effectuée. Cette unité est munie d'éléments à induction de tailles différentes. Reportez-vous à la classification des éléments à la page 6.
- Ne faites jamais chauffer un chaudron vide. Cela peut endommager la surface de cuisson ou le chaudron et faire surchauffer l'unité.
- Ne faites pas chauffer des chaudrons ayant des gouttes d'eau à l'extérieur. Les gouttes peuvent commencer à bouillir et éclabousser la surface. Les chaudrons doivent toujours être secs.
- Lorsque vous utilisez le dessus de cuisinière, ne touchez pas au verre directement au-dessus ou à côté des éléments ou des zones à induction. Le verre peut devenir assez chaud pour causer des brûlures.
- Tournez toujours les poignées des chaudrons vers l'intérieur afin qu'elles ne se prolongent pas au-delà des zones de travail adjacentes, des éléments à induction ou des rebords de la surface de cuisson pour réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de renversement en raison d'un contact non prévu avec le chaudron. Ne tournez pas les poignées vers la pièce là où elles peuvent être facilement percutées ou frappées.
- Ne faites pas fonctionner les éléments à induction si la surface de cuisson est brisée ou gravement piquée. Appelez le service Wolf certifié par l'usine pour faire réparer la cuisinière.
- Ne nettoyez pas la surface à cuisson pendant qu'elle est encore chaude. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la surface soit assez fraîche pour éviter toute brûlure de vapeur. De plus, certains nettoyants émettent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes. Reportez-vous aux recommandations d'entretien à la page 24.
- N'utilisez pas une crêpière, une rôtissoire ouverte ou une poissonnière sur deux éléments à induction à moins que l'élément de raccordement ne soit allumé. Ce type d'utilisation sans l'élément de raccordement allumé pourrait endommager ou craqueler le verre. Reportez-vous à l'élément de raccordement à la page 23.
- Ne bloquez pas la sortie du ventilateur de refroidissement ou les prises d'air extérieures. Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer à fonctionner même après que la surface de cuisson ait été éteinte.

▲ AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 POUR LES RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE

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

COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS

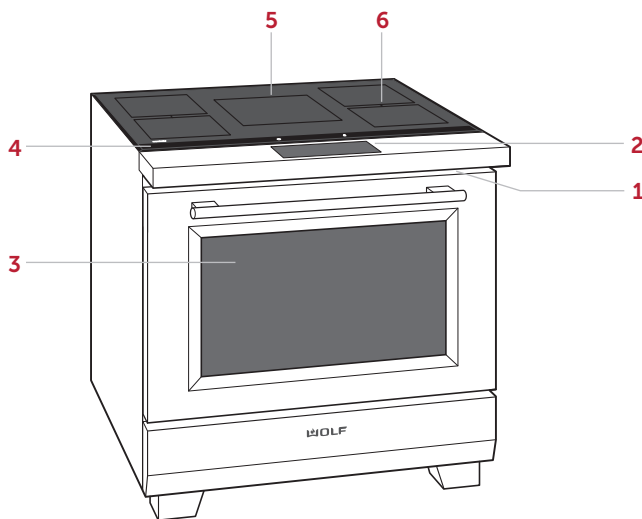
- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur ou un plombier qualifié ou autorisé ou par un monteur d'installation de gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région où cet appareil sera installé.

Caractéristiques de la cuisinière à induction

Caractéristiques de la cuisinière à induction

CARACTÉRISTIQUES

- | | |
|---|---|
| 1 | Plaque signalétique du produit |
| 2 | Écran tactile |
| 3 | Four à convection |
| 4 | Panneau de commande du dessus de cuisinière |
| 5 | Élément à induction |
| 6 | Élément de raccordement |



Cuisinière à induction de 36 po illustrée

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 caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre cuisinière à induction de Wolf.

Dans la cuisson à induction, l'électricité circule à travers un serpentin pour produire un champ magnétique sous la surface en vitrocéramique. Lorsqu'un chaudron compatible à l'induction est placé sur la surface de cuisson, les courants sont induits dans le chaudron et de la chaleur est instantanément générée. Des casseroles faites de matériaux magnétiques, comme la fonte ou l'acier inoxydable magnétique, sont requises pour la cuisson à induction.

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication a été enlevée, nettoyez la cuisinière à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux avant de l'utiliser. Rincez et séchez avec un chiffon doux. Reportez-vous aux recommandations d'entretien à la page 24.

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

⚠ MISE EN GARDE

Ne placez pas des casseroles dans le fond du four et n'utilisez pas du papier d'aluminium ou d'autres matériaux pour couvrir le fond ou les parois du four. Le non-respect de cet avis endommagera l'intérieur en porcelaine et annulera votre garantie.

CLASSIFICATION DES ÉLÉMENTS À INDUCTION

CUISINIÈRE DE 30 PO

W

11 po (279)	2 600/3 700 de suralimentation
(2) 8 po (203) avec raccordement	2 100/3 700 de suralimentation
6 po (152)	1 400/2 200 de suralimentation

CUISINIÈRE DE 36 PO

W

11 po (279)	2 600/3 700 de suralimentation
(2) 8 po (203) avec raccordement	2 100/3 700 de suralimentation
(2) 8 po (203) avec raccordement	2 100/3 700 de suralimentation

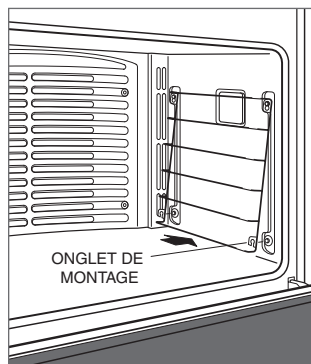
Grilles du four

GUIDES DE GRILLE DU FOUR

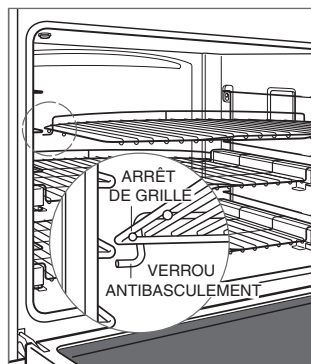
Pour installer les guides de grille dans le four, repérez les vis de montage sur les parois latérales. Placez les onglets de montage du guide de grille sur les vis supérieures, pivotez vers l'intérieur et glissez vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien appuyé. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

GRILLES DU FOUR

Pour insérer une grille standard dans le four, placez le verrou antibasculement de la grille sous les rails latéraux du guide de grille. Glissez la grille vers l'arrière et soulevez-la pour contourner les arrêts de grille. Continuez à glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée à l'intérieur du four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

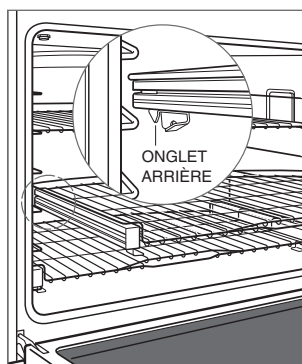


Guide de grille du four



Verrouillage antibasculement de grille du four

Pour insérer une grille à extension complète, placez les deux onglets arrière sur le guide de grille (un onglet au-dessus et un onglet en-dessous). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Inclinez la grille légèrement et glissez-la vers l'arrière jusqu'à ce que l'encoche de grille avant enclenche le guide de grille avant.

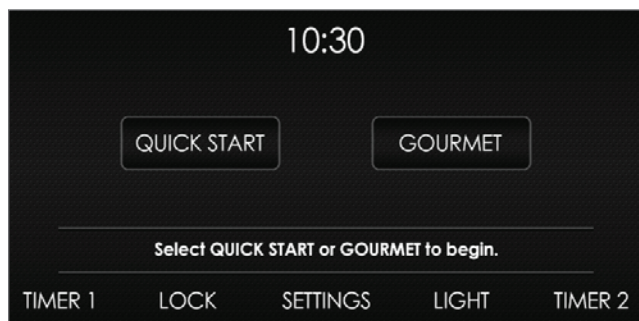


Grille à extension complète

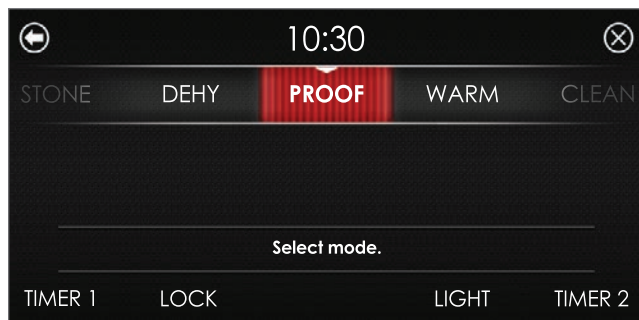
Fonctionnement du four

L'écran utilise la technologie tactile pour sélectionner les modes de cuisson et les autres fonctions. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.

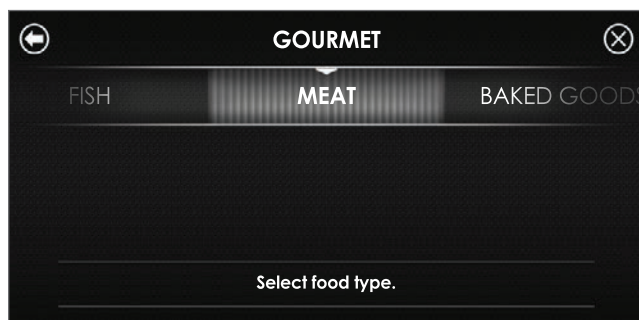
Le four possède dix modes de cuisson—cuisson, rôtissage, grillage, rôtissage par convection, convection, gastronomique, apprêt, pierre de cuisson, déshydratation et garder au chaud. Les modes pierre de cuisson et déshydratation nécessitent des accessoires.



Écran d'accueil




Écran de démarrage rapide



Écran gastronomique

AVANT L'UTILISATION

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication ait été éliminée, chaque 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 Touchez à Quick Start (démarrage rapide).
- 4 Touchez à  Roast (rôtissage par convection) et réglez la température à 500 °F (260 °C) pendant une heure.
- 5 Touchez à Off (arrêt) et laissez le four se refroidir en gardant la porte fermée.

Fonctionnement du four

VERROUILLAGE DES COMMANDES

La fonction de verrouillage empêche le fonctionnement non désiré des commandes. La fonction de verrouillage doit être réinitialisée après une panne de courant.

Pour verrouiller ou déverrouiller :

- 1 Touchez et tenez la touche Lock (verrou) pendant trois secondes.

LUMIÈRE DU FOUR

La lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et s'éteint lorsqu'elle est fermée. Pour allumer la lumière lorsque la porte est fermée, touchez à Light (lumière) sur l'écran tactile.

PRÉCHAUFFAGE

Durant le préchauffage, le four se chauffe aussi rapidement et uniformément que possible et il n'est pas à son meilleur pour la cuisson. Le préchauffage doit être utilisé pour tous les modes de cuisson, sauf grillage, apprêt, déshydratation, garder au chaud et certains modes gastronomiques. Une fois le préchauffage terminé, une sonnerie indique que le four a atteint la température de réglage.

HORLOGE

L'horloge est visible sur l'écran tactile durant tous les modes de cuisson. Cependant, l'unité est expédiée avec la fonction d'alimentation de veille activée, ce qui signifie que l'écran s'éteindra après cinq minutes d'inactivité. Pour désactiver l'alimentation de veille, reportez-vous aux options supplémentaires. Il est très important que l'horloge soit réglée à la bonne heure pour utiliser une fonction de cuisson minutée. L'horloge doit être réinitialisée après une panne de courant.

L'horloge se règle automatiquement si l'unité est reliée au Wi-Fi. Reportez-vous à la section Établir la connexion de cet appareil à la page 10.

Réglage de l'horloge :

- 1 Touchez à Settings (paramètres), puis sélectionnez Time (heure).
- 2 Choisissez le mode de 12 heures ou de 24 heures.
- 3 Utilisez la glissière pour régler l'heure du jour, sélectionnez AM ou PM, puis touchez à Set (régler). Une sonnerie indique que l'horloge a été réglée.

L'heure peut aussi être réglée en touchant à l'heure sur l'écran tactile.

MINUTERIE

Chaque minuterie peut être réglée pour une période maximale de 11 heures et 59 minutes. Une fois la minuterie programmée, le décompte s'illumine sur l'écran tactile. 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 Touchez à Timer 1 (minuterie 1) ou à Timer 2 (minuterie 2).
- 2 Utilisez la glissière pour régler la durée, puis touchez à Set (régler). Une sonnerie indique que la minuterie a été réglée.
- 3 Pour annuler ou modifier, touchez au compte à rebours affiché sur l'écran tactile.
- 4 La minuterie retentira lorsqu'il ne restera qu'une minute. La minuterie retentit et clignote lorsque la durée est terminée.
- 5 Touchez à l'heure qui clignote pour annuler.

Fonctionnement du four

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Touchez à Settings (paramètres) pour accéder aux options supplémentaires. Utilisez la glissière pour atteindre l'option voulue et touchez-y pour la sélectionner. Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires, touchez à Info.

OPTIONS

Heure	Sélectionner 12 heures ou 24 heures.
Shabbath	Activez ou désactivez la fonction Shabbath.
Horloge	Sélectionnez l'affichage numérique, analogue, vide ou le logo.
Connexion	Active ou désactive la connexion.*
Veille	Activez ou désactivez l'alimentation de veille.
Langue	Sélectionnez : anglais, espagnol, français, italien, allemand, hollandais ou chinois.
Unités	°F/impérial ou °C/métrique.
Salle d'exposition	Pour utilisation dans les salles d'exposition seulement.
Info	Accédez à des conseils utiles et des renseignements sur le produit.
Au sujet	Pour le service seulement.
Décalage de température	Pour le service seulement.
Étalonnage	Règle l'étalonnage de l'affichage.
Son	Sourdine, 1 à 5, et élevé, moyen, faible.
Luminosité.	Règle la luminosité de l'affichage : 0 à 100 %.

*Pour vous connecter à l'appli Sub-Zero Group Owner, l'option connexion doit être activée.

Établir la connexion de cet appareil

Reliez cet appareil pour le surveiller et le contrôler à distance. La connexion nécessite un routeur sans fil, une connexion Internet avec un nom de réseau et son mot de passe, ainsi qu'un dispositif mobile compatible. Il n'y a pas de limite au nombre d'appareils que vous pouvez relier à un compte. Vous pouvez relier des produits de plusieurs résidences au même compte. Il n'est pas obligatoire de relier les appareils.

- 1 Téléchargez l'appli gratuite Sub-Zero Group Owner depuis l'App Store d'Apple ou Google Play.
- 2 Après avoir activé la fonction Bluetooth sur votre dispositif, placez-vous à une distance d'environ un mètre de l'appareil, ouvrez l'appli et suivez les directives qui apparaissent à l'écran.
- 3 Ouvrez une session ou créez un compte.
- 4 Tapez sur Add An Appliance (ajouter un appareil) ou tapez sur + dans le coin supérieur droit de l'écran pour ajouter des appareils électroménagers. Pour identifier l'appareil à relier, ouvrez sa porte.
- 5 Tapez sur + à côté de l'appareil pour le sélectionner. Si des appareils identiques apparaissent, une étape supplémentaire identifie l'appareil à relier.
- 6 Tapez sur Pair Via Bluetooth (relier par Bluetooth). Attendez que la configuration soit terminée, puis tapez sur Set Up Your Appliance For Pairing (configurer votre appareil pour la connexion).
- 7 Tapez sur Choose a Network (choisir un réseau) sur l'écran Connect Your Appliance to Wi-Fi (relier votre appareil au Wi-Fi).
- 8 Sélectionnez le réseau Wi-Fi résidentiel et saisissez le mot de passe du réseau.
- 9 Tapez sur Turn on Notifications (activer les notifications) pour permettre l'envoi de notifications au sujet de l'appareil (par exemple, si la porte a été laissée entrouverte).
- 10 Tapez sur Done (terminé) sur l'écran Success (réussite) pour terminer la configuration.

Modes de cuisson

GOURMET (GASTRONOMIQUE)

La fonction Gourmet (gastronomique) fournit une variété de préparations de repas rapides et pratiques. Choisissez parmi six catégories—viande, poisson, produits de pâtisserie, pizza, légumes et repas dans un plat.

Après avoir effectué votre sélection, Gourmet (gastronomique) recommande la position de la grille, règle le mode de cuisson et ajuste automatiquement la température—parfois en utilisant plusieurs modes et températures. Le four ne s'éteint pas automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

Pour de plus amples renseignements au sujet de la fonction Gourmet (gastronomique), reportez-vous aux techniques et au guide de recettes compris avec votre appareil ou visitez subzero-wolf.com/wolf-technique-guides.

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur GOURMET (gastronomique).
- 2 Utilisez l'écran tactile pour sélectionner les paramètres voulus.

GUIDE GASTRONOMIQUE

VIANDE	Bœuf*	steak, filet, rôti, côte de bœuf, pain de viande, rôti à feu doux
	Volaille*	poulet entier, morceaux frais, poitrine complète
	Porc*	côtes levées, filet, rôti, steak, côtelette, jambon entier
	Agneau*	gigot, rôti, carré
POISSON	Steak*	
	Filet	
	Pané	
PRODUITS DE PÂTISSERIE	Biscuits	
	Gâteau	en feuille, cannelé, aux anges, pound, petits gâteaux
	Tarte	croûte simple, croûte double
	Pain	pain éclair, pain à la levure, petits pains mollets à la levure, biscuits à la poudre levante
PIZZA	Fraîche	
	De blé	
	Calzone	
LÉGUMES	Rôtis	
	Patate douce*	
	Pomme de terre au four*	
REPAS DANS UN PLAT	Casserole*	
	Lasagne*	
	Quiche	

*Ne nécessite pas de préchauffage.

Fonctionnement du four

Modes de cuisson

MODE	PRÉ-RÉGLAGE	ÉTENDUE	SONDE	UTILISATIONS
BAKE (CUISSON)	350 °F (175 °C)	200-550 °F (95-290 °C)	•	Idéal pour la cuisson sur une seule grille, surtout pour les aliments de boulangerie. À utiliser pour les recettes standards.
ROAST (RÔTISSAGE)	350 °F (175 °C)	200-550 °F (95-290 °C)	•	Idéal pour le rôtissage de coupes moins tendres de viande, comme les rôtis de palette et la viande à ragoût, qui doivent être couvertes.
BROIL (GRILLAGE)	Éleve Moyen Faible	550 °F (290 °C) 450 °F (230 °C) 350 °F (175 °C)		Convient au grillage des morceaux de viande, de poisson et de volaille jusqu'à 2,5 cm d'épaisseur. Utilisez la lèche-frite à deux pièces et grillez toujours en gardant la porte du four fermée.
CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)	325 °F (165 °C)	200-550 °F (95-290 °C)	•	Brunit légèrement l'extérieur et capte les jus à l'intérieur. Idéal pour rôtir des coupes tendres de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille.
CONVECTION	325 °F (165 °C)	200-550 °F (95-290 °C)	•	Il est possible de cuire sur plusieurs grilles avec brunissage uniforme dans ce mode grâce au mouvement uniforme de l'air.
GOURMET (GASTRONOMIQUE)	—	—	•	La fonction gastronomique fournit des préparations rapides et pratiques de repas avec des recommandations pour le mode de cuisson et la position de la grille. Reportez-vous à la page 11. La température et l'étendue prédéfinies dépendent de l'aliment et du niveau de cuisson voulue.
PROOF (APPRÊT)	85 °F (30 °C)	85-110 °F (30-45 °C)		Idéal pour apprêter ou faire lever la pâte à pain.
STONE (PIERRE DE CUISSON)	450 °F (230 °C)	200-550 °F (95-290 °C)	•	Cuisson sur une pierre en céramique. Idéale pour les pizzas et le pain. La pierre de cuisson est requise.
DEHYDRATE (DÉSHYDRATATION)	135 °F (60 °C)	110-170 °F (45-75 °C)		Sèche une variété de fruits, de légumes, d'herbes et de bandes de viande. Des grilles accessoires sont requises.
WARM (GARDER AU CHAUD)	180 °F (80 °C)	140-200 °F (60-95 °C)	•	Conçu pour garder les aliments à la température de service.

REMARQUE : La sonde de température peut être utilisée avec tous les modes de cuisson, sauf grillage, apprêt et déshydratation.

Sonde de température

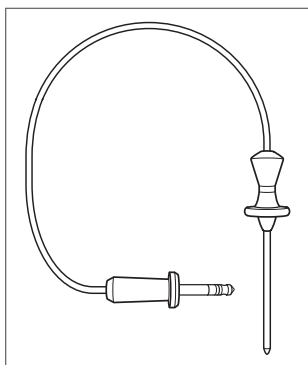
Utilisez uniquement la sonde de température expédiée avec cet appareil. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La sonde de température mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. La sonde peut être utilisée pour surveiller la température sans devoir régler une température voulue et elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson, sauf grillage, apprêt et déshydratation.

Réglage des commandes :

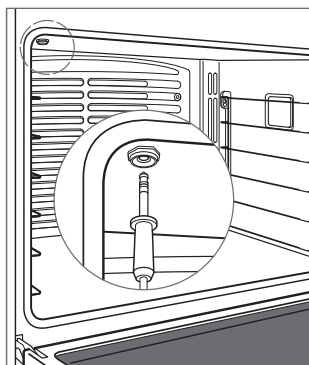
- 1 Préchauffez le four à la température de four voulue dans le mode choisi.
- 2 Insérez complètement la sonde dans la zone la plus épaisse de l'aliment.
- 3 Lorsque le préchauffage est terminé, mettez l'aliment dans le four.
- 4 Insérez la sonde dans la prise de la sonde. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Fermez la porte du four.
- 5 Touchez à Probe (sonde).
- 6 Touchez à Set (régler) pour sélectionner la température pré-réglée. Pour modifier la température, utilisez la glissière pour sélectionner la température désirée, puis touchez à Set (régler).
- 7 Une sonnerie indique que la température est de 5 °F (1 °C) sous la température réglée. Le four retentit et la température réglée clignote lorsque la température interne a atteint le point de réglage.
- 8 Retirez, puis insérez la sonde à nouveau pour vérifier la température interne.
- 9 Touchez à la température qui clignote pour annuler.

⚠ MISE EN GARDE

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



Sonde de température



Prise de la sonde

Programmation automatique

CUISSON MINUTÉE

La cuisson minutée éteint automatiquement le four à une heure précisée. Le four commencera à chauffer immédiatement et s'éteindra à l'heure d'arrêt désirée. Si un préchauffage est requis, la durée du préchauffage doit être prise en compte pour déterminer la durée de la cuisson. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que cette option fonctionne correctement. Utilisez cette fonction avec tout mode de cuisson sauf grillage, gastronomique ou pierre de cuisson. Cette fonction ne permet pas l'utilisation de la sonde de température.

Réglage des commandes :

- 1 Touchez à Quick Start (démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température voulus.
- 2 Touchez à Timed Cook (cuisson minutée), puis sélectionnez la durée de la cuisson voulue.
- 3 Touchez à Set (régler) pour commencer.
- 4 Pour annuler, touchez à la durée/l'heure d'arrêt qui clignote sur l'écran tactile.
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.
- 6 Touchez à Off (arrêt) pour annuler.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

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

Réglage des commandes :

- 1 Touchez à Quick Start (démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température voulus.
- 2 Touchez à Timed Cook (cuisson minutée), puis sélectionnez la durée de la cuisson voulue.
- 3 Utilisez la glissière pour sélectionner l'heure d'arrêt voulue, puis touchez à Set (régler).
- 4 Pour annuler, touchez à la durée/l'heure d'arrêt qui clignote sur l'écran tactile.
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.
- 6 Touchez à Off (arrêt) pour annuler.

Nettoyage

Durant le nettoyage, le four est chauffé jusqu'à une température extrêmement élevée pour brûler les restes d'aliments. Les lumières du four sont désactivées.

Réglage des commandes :

- 1 Mettez la ventilation en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 2 Touchez à Quick Start (démarrage rapide), puis sélectionnez Clean (nettoyage).
- 3 Touchez à Start (mise en marche).
- 4 Retirez les grilles du four et les guides de grille, puis touchez à Ok.
- 5 La porte du four se verrouille et demeure verrouillée jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé et la température du four se trouve en dessous de 550 °F (290 °C).
- 6 Touchez à Off (arrêt) pour annuler.

La porcelaine est fabriquée de produits naturels et, par conséquent, elle peut s'écailler et de petites ridules et fissures peuvent apparaître en raison de l'expansion et de la contraction qui se produisent lorsque la température du four varie (particulièrement lorsque la fonction auto-nettoyage est utilisée). Cela entraîne des imperfections cosmétiques, comme un aspect trouble, une apparence terne ou des égratignures. Les imperfections cosmétiques peuvent être plus visibles dans une cavité de four de couleur.

NETTOYAGE DIFFÉRÉ

Réglage des commandes :

- 1 Mettez la ventilation en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 2 Touchez à Quick Start (démarrage rapide), puis sélectionnez Clean (nettoyage).
- 3 Touchez à Delayed Clean (nettoyage différé) et utilisez la glissière pour sélectionner l'heure de mise en marche voulue, puis touchez à Set (régler).
- 4 Retirez les grilles du four et les guides de grille, puis touchez à Ok.
- 5 La porte du four se verrouille et demeure verrouillée jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé et la température du four se trouve en dessous de 550 °F (290 °C).
- 6 Touchez à Off (arrêt) pour annuler.

⚠ MISE EN GARDE

Pendant le nettoyage, les surfaces extérieures peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Les enfants ne doivent pas s'approcher.

Shabbath (four seulement)

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

Les modes rôtissage, cuisson, apprêt et garder au chaud peuvent être utilisés en mode Shabbath.

Réglage des commandes :

- 1 Allumez ou éteignez les lumières du four.
- 2 Touchez à Settings (paramètres), puis sélectionnez Sabbath (Shabbath).
- 3 Touchez à On (marche), puis touchez à Set (régler).
- 4 Touchez à Quick Start (démarrage rapide), puis sélectionnez le mode de cuisson et la température voulus.
- 5 Pour modifier la température durant le mode Shabbath, touchez à + ou -. Chaque appui augmente ou diminue la température de 25 °F ou 5 °C. La température est modifiée aléatoirement après la sélection de la nouvelle température.
- 6 Touchez à Off (arrêt) pour annuler.

Lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT

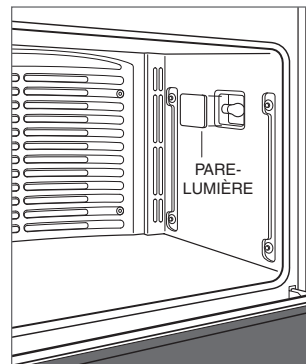
Assurez-vous que le courant soit coupé au niveau du coffret électrique avant de remplacer l'ampoule.

Laissez le four se refroidir complètement, puis retirez les grilles et les guides de grille. Pour retirer le pare-lumière, dégagez doucement le rebord inférieur avec un tournevis plat. Retirez l'ampoule existante et remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. Ne touchez pas à la nouvelle ampoule avec vos doigts nus. Portez des gants en caoutchouc ou utilisez une serviette en papier pour tenir l'ampoule pour l'installer.

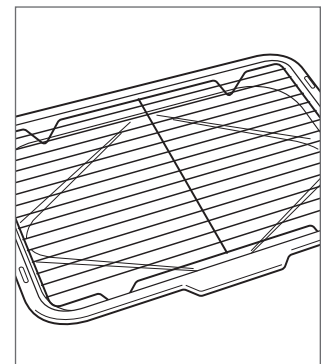
Pour remplacer l'ampoule située dans la partie supérieure de la cavité du four, communiquez avec le service certifié par l'usine de Wolf. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près, consultez la section Support technique de notre site Web, wolfappliance.com, ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.

Lèche-frite

Pour le grillage, utilisez la lèche-frite à deux pièces comprise avec la cuisinière. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Remplacement de l'ampoule



Plateau et grille de la lèche-frite

Guide de cuisson Wolf

ALIMENT	GRILLE(S)	MODE	TEMPÉRATURE DU FOUR	POSITION	DURÉE	REMARQUES
PAINS						
Biscuits	1	Rôtissage	400 °F (205 °C)	3	5-10 min	
	2	Convection	425 °F (220 °C)	2, 5	5-10 min	
	3	Convection	425 °F (220 °C)	2, 4, 6	5-10 min	
Brioches à la cannelle	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	20-25 min	
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	20-25 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	2, 4, 6	20-25 min	
Muffins	1	Cuisson	400 °F (205 °C)	3	15-20 min	
	2	Convection	375 °F (190 °C)	2, 5	10-15 min	
	3	Convection	375 °F (190 °C)	2, 4, 6	10-15 min	
Petits pains à la levure	1	Convection	375 °F (190 °C)	3	10-20 min	
	2	Convection	375 °F (190 °C)	2, 5	10-20 min	
	3	Convection	375 °F (190 °C)	2, 4, 6	10-20 min	
Pain à la levure (moule à pain)	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	20-45 min	
Pain à la levure (sans moule)	1	Pierre de cuisson	450 °F (230 °C)	1	15-45 min	
Pains éclair	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	40-50 min	
Pain à l'ail	1	Grillage	Moyenne	5		
Rôtie	1	Grillage	Élevée	5		
GÂTEAUX						
Gâteau des anges	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	1	35-45 min	
Bundt ou pound cake	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	40-50 min	
Mélange ou fait à la maison	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	20-30 min	
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	20-30 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	2, 4, 6	20-30 min	
Petits gâteaux	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	20-25 min	
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	15-25 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	2, 4, 6	15-25 min	
BISCUITS						
Biscuits ou barres	1	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	10-25 min	
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	10-25 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	2, 4, 6	10-25 min	
TARTES						
Deux croûtes, remplies ou garnies de streusel	1	Cuisson	375 °F (190 °C)	3	40-45 min	
Meringue au citron	1	Grillage	Faible	3	10-15 min	
Citrouille ou crème pâtissière	1	Cuisson	425 °F (220 °C)/ 325 °F (165 °C)	3	reportez-vous à la remarque	Cuire pendant 15 min à 425 °F, réduire la température à 325 °F et cuire jusqu'à ce que la tarte soit prise, 45 à 60 minutes.
Croûte de tarte (vide)	1	Cuisson	425 °F (220 °C)	3	10-15 min	
Pâte feuilletée	1	Cuisson	400 °F (205 °C)	3	10-15 min	
	2	Convection	375 °F (190 °C)	2, 5	10-15 min	
	3	Convection	375 °F (190 °C)	2, 4, 6	10-15 min	
Choux à la crème	1	Convection	400 °F (205 °C)	3	20-30 min	

Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des mollusques et crustacés crus ou pas assez cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.

Guide de cuisson Wolf

ALIMENT	MODE	TEMPÉRATURE		DURÉE	TEMPÉRATURE DE LA SONDÉ	REMARQUES
		DU FOUR	GRILLE			
BŒUF						
Galettes de viande	Grillage	Élevée	5	10-15 min		Retournez après 7 minutes.
Steaks (moins de 2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Élevée	5	10-15 min		Retournez après 6 minutes.
Steaks (de 2,5 à 7,6 cm d'épaisseur)	Grillage	Élevée	5	10-20 min		Retournez après 8 minutes.
Rôti de fin de palette	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	3	45-55 min/kg	Moyenne 150 °F (65 °C)	Placez dans un plat avec du liquide à moitié de la hauteur de la viande.
	Rôtissage	350 °F (175 °C)	3	45-55 min/kg	Moyenne 150 °F (65 °C)	
Rôtissage	Rôtissage	425 °F (220 °C)/ 325 °F (165 °C)	2	reportez-vous à la remarque	Saignant 135 °F (60 °C)	Rôtir pendant 30 minutes à 425 °F, réduisez la température à 325 °F et cuisez jusqu'à la température interne désirée.
Rôti à feu doux	Cuisson	300 °F (150 °C)	2			Placez dans un plat couvert avec du liquide au quart de la hauteur de la viande.
Côte de bœuf	Rôtissage	450 °F (230 °C)/ 225 °F (105 °C)	2	reportez-vous à la remarque	Saignant 130 °F (55 °C)	Aucun préchauffage requis. Rôtir pendant 30 minutes à 450 °F, réduisez la température à 225 °F et cuisez jusqu'à la température interne désirée.
Filet	Rôtissage par convection	450 °F (230 °C)	3	25-45 min/kg	Saignant 130 °F (55 °C)	
VOLAILLE						
Poulet, non désossé	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	5	20-25 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Poulet, entier	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	2	25-45 min/kg	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Dinde, entière (saumurée)	Cuisson	350 °F (175 °C)	1	25-35 min/kg	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Dinde, entière	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	1	25-35 min/kg	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Canard	Rôtissage	325 °F (165 °C)	1	25-35 min/kg	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	2	35-45 min/kg	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Oie	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	2	35-45 min/kg	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Poule Cornish	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	3	1 heure	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Quarts, cuisses de poulet	Rôtissage	350 °F (175 °C)	3	1 heure	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Grillage	Moyenne	5	20-25 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
	Rôtissage	350 °F (175 °C)	3	30-40 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Morceaux de dinde	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	3	30-40 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	30-40 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Rôtissage	350 °F (175 °C)	3	30-40 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Poitrine de poulet désossée	Grillage	Moyenne	5	10-15 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
(aplatie à 1,3 cm d'épaisseur)	Rôtissage par convection	350 °F (175 °C)	3	15-20 min	Poitrine 165 °F (75 °C)	
Poitrine de dinde, entière	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	2	15-20 min	Poitrine 165 °F (75 °C)	
	Rôtissage	350 °F (175 °C)	2	15-20 min	Poitrine 165 °F (75 °C)	

Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des mollusques et crustacés crus ou pas assez cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.



Guide de cuisson Wolf

ALIMENT	MODE	TEMPÉRATURE DU FOUR	GRILLE	DURÉE	TEMPÉRATURE DE LA SONDÉ	REMARQUES
PORC						
Côtelettes, steaks (1,3 cm d'épaisseur)	Grillage	Élevée	5	5-10 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
	Rôtissage par convection	350 °F (175 °C)	3	10-15 min		
Rôtissage à feu doux	Cuisson	300 °F (150 °C)	2			Placez dans un plat couvert avec du liquide au quart de la hauteur de la viande.
Côtes levées	Cuisson	300 °F (150 °C)	3			Placez dans du papier d'aluminium ou un plat couvert avec du liquide au quart de la hauteur de la viande.
Filet	Rôtissage par convection	400 °F (205 °C)	3	35-45 min/kg	Saignant 130 °F (55 °C)	
Steak de jambon (1,3 cm d'épaisseur)	Grillage	Élevée	5	5-10 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
Steak de jambon (2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Élevée	5	10-15 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
Jambon, entier	Cuisson	335 °F (170 °C)	2	25-35 min/kg	160 °F (70 °C)	Couvrez et laissez reposer pendant 15 minutes.
AGNEAU						
Côtelettes, steaks (1,9 cm d'épaisseur)	Grillage	Élevée	5	5-10 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
Cuisse	Rôtissage par convection	425 °F (220 °C)/ 325 °F (165 °C)	2	reportez-vous à la remarque	145 °F (65 °C)	Rôtir pendant 30 minutes à 425 °F, réduisez la température à 325 °F et cuisez jusqu'à la température interne désirée.
Rôti de veau	Rôtissage par convection	300 °F (150 °C)	2	65-75 min/kg	140 °F (60 °C)	
Couronne	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	2	35-45 min/kg	145 °F (65 °C)	
PIZZA						
Calzones	Pierre de cuisson	375 °F (190 °C)	1	10-15 min		
Faite à la maison	Pierre de cuisson	450 °F (230 °C)	1	5-15 min		
Pizza à pain français	Grillage	Moyenne	5	10-15 min		
POISSON						
Filet (moins de 2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Moyenne	5	10-20 min		
Filet (plus de 2,5 cm d'épaisseur)	Rôtissage par convection	375 °F (190 °C)	5	15-25 min		
LÉGUMES						
Pommes de terre, patates sucrées	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	45-60 min		
Légumes mélangés	Rôtissage par convection	400 °F (205 °C)	4	10-20 min		
AUTRE						
Pain de viande	Rôtissage	425 °F (220 °C)/ 325 °F (165 °C)	2	reportez-vous à la remarque	165 °F (75 °C)	Rôtir pendant 20 minutes à 425 °F, réduisez la température à 325 °F et cuisez jusqu'à la température interne désirée.
Saucisse, saucisse Bratwurst (fraîches)	Grillage	Moyenne	5	10-15 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
Nachos	Grillage	Faible	3	15-20 min		
Quiche	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	40-50 min		
Repas dans un plat	Cuisson	350 °F (175 °C)	3	45-60 min	175 °F (80 °C)	

Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des mollusques et crustacés crus ou pas assez cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.

Fonctionnement du dessus de cuisinière

PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande comprend des commandes tactiles illuminées qui sont invisibles lorsque la surface de cuisson est éteinte. Un indicateur de niveau de puissance pour chaque commande affiche le réglage de chaleur de  à . Chaque commande est placée selon l'élément à induction correspondant. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

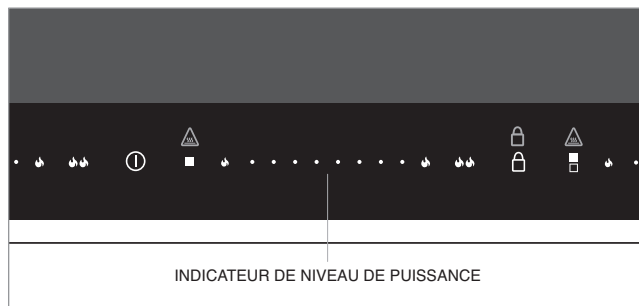
REMARQUE IMPORTANTE : L'unité s'éteint automatiquement et retentit si un renversement entre en contact avec le panneau de commande.

Les indicateurs sur le panneau de commande s'illuminent pour indiquer un fonctionnement précis du dessus de cuisinière. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

PARAMÈTRE	NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATIONS
Fondre	1 indicateur (petite flamme)	Faire fondre du beurre, et garder du chocolat et des sauces.
Mijoter	2-6 indicateurs	Faire mijoter des sauces et cuire du riz à la vapeur.
Moyen	6-7 indicateurs	Faire du pain perdu et des crêpes, et chauffer du lait, des sauces à la crème, des soupes et des jus.
Moyen élevé	7-8 indicateurs	Faire sauter, brunir et frire.
Élevé	8-10 indicateurs (grosse flamme)	Faire bouillir de l'eau, saisir de la viande et mettre en conserve.

INDICATEURS



	Alimentation
	Verrouillage du panneau de commande
	Surface chaude
	Un seul élément est actif
	Zone supérieure active
	Zone inférieure active
	Raccordement actif
	Mijoter
	Élevée
	Suralimentation



Panneau de commande

Fonctionnement du dessus de cuisinière

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande empêche le fonctionnement non désiré du dessus de cuisinière. Enfoncez et tenez la touche  pendant trois secondes pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande.  s'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé.

La fonction de verrouillage est réglée à désactivée par défaut. Le verrouillage peut être activé dans le menu des options supplémentaires. Reportez-vous à la page 23. Le verrouillage verrouille automatiquement le panneau de commande après 10 minutes d'inactivité. Le verrouillage doit être réactivé après une panne de courant.






MISE EN GARDE

Ne placez pas des chaudrons chauds directement sur le panneau de commande.

Fonctionnement du dessus de cuisinière



ÉLÉMENT SIMPLE

Réglage des commandes :

- 1 Touchez à .
- 2 Pour activer un élément, touchez à l'indicateur de zone de l'élément voulu sur le panneau de commande. Les indicateurs de niveau de puissance de cette zone défilent.
- 3 Touchez à  pour la chaleur la plus élevée, à  pour la chaleur la plus basse, à  pour activer le mode suralimentation, ou touchez à l'indicateur de niveau de puissance voulu.
- 4 Pour modifier le paramètre de chaleur lorsque l'élément est en marche, touchez au niveau de puissance désiré ou glissez jusqu'à ce dernier.
- 5 Touchez à l'indicateur de zone pour éteindre un seul élément ou touchez à  pour éteindre tous les éléments.

REMARQUE IMPORTANTE : La commande clignote pendant 30 secondes et éteint les éléments automatiquement si aucun chaudron n'est posé sur l'élément ou si un chaudron incompatible y est posé.

MODE SURALIMENTATION

Le mode suralimentation rehausse la puissance d'un élément en dérivant la puissance d'un élément adjacent. Si l'élément adjacent est à la puissance élevée, sa puissance sera réduite. La réduction de puissance est affichée sur l'indicateur de niveau de puissance de l'élément adjacent.   s'illumine lorsqu'un élément se trouve en mode suralimentation.

Le mode suralimentation se désactive automatiquement après environ 15 minutes de fonctionnement continu et peut être réactivé si désiré.

Fonctionnement du dessus de cuisinière

ÉLÉMENT DE RACCORDEMENT





L'élément de raccordement fournit une zone de chauffage oblongue pour utilisation avec une crêpière, une rôtissoire ouverte ou une poissonnière.

Pour préchauffer une plaque à frire, réglez le niveau de puissance de l'élément de raccordement à élevé pendant cinq minutes, puis réduisez pour la cuisson.


▲ MISE EN GARDE

Une crêpière, une rôtissoire ouverte ou une poissonnière ne doivent pas être utilisées lorsque l'élément de raccordement n'est pas en marche ou avec toute autre combinaison d'éléments chauffants.

Réglage des commandes :

- 1 Touchez à .
- 2 Pour activer le raccordement, sélectionnez le niveau de puissance désiré sur un élément.
- 3 Touchez à  entre les commandes de l'élément correspondant pour raccorder les éléments de l'avant vers l'arrière.  s'illumine.
- 4 Pour modifier le niveau de puissance, réglez le niveau de puissance sur tout élément raccordé actif.
- 5 Touchez à l'indicateur de zone de tout élément raccordé actif pour l'éteindre ou touchez à  pour éteindre tous les éléments.
















INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

 s'illumine sur le panneau de commande du dessus de cuisinière et demeure illuminé même lorsque la surface à induction est éteinte.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES


Les options supplémentaires permettent à l'utilisateur de régler des préférences pour le volume, la tonalité et le verrouillage du panneau de commande.

Ajustement des paramètres :

- 1 La surface de cuisson doit être verrouillée pour accéder aux options supplémentaires. Pour la verrouiller, touchez et tenez  pendant trois secondes.
- 2 Touchez et tenez  pendant cinq secondes. Le niveau de puissance 1 apparaît sur la commande de l'élément arrière et « Vo » apparaît sur l'écran.
- 3 Touchez à  ou à  sur la commande de l'élément avant pour régler le volume.
- 4 Touchez à  sur la zone arrière pour régler la tonalité. Le niveau de puissance 2 apparaît sur la commande de l'élément arrière et « Fr » apparaît sur l'écran.
- 5 Touchez à  ou à  sur la commande de l'élément avant pour régler la tonalité.
- 6 Touchez à  sur la zone arrière pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. Le niveau de puissance 3 apparaît sur la commande de l'élément arrière et « Lo » apparaît sur l'écran.
- 7 Touchez à  ou à  sur la commande de l'élément avant pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage automatique.
- 8 Touchez à  sur la zone arrière pour régler la luminosité. Le niveau de puissance 4 apparaît sur la commande de l'élément arrière et « Br » apparaît sur l'écran.
- 9 Touchez à  ou à  sur la commande de l'élément avant pour régler la luminosité.
- 10 Touchez à  pour confirmer les paramètres.
- 11 Touchez et tenez  pendant trois secondes pour retourner à l'attente.

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.
Surface en vitrocéramique	Laissez la surface refroidir. Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigt et un nettoyant non abrasif pour surface de cuisson Ceran® pour éliminer les taches de nourriture. Ne laissez pas tout article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique lorsqu'elle est chaude. Dans ce cas, utilisez la raclette de la lame de rasoir fournie avec la cuisinière pour l'éliminer.
Panneau de commande	Touchez et tenez  pendant trois secondes pour verrouiller le 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. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvérisez pas les produits à nettoyer directement sur le panneau de commande.
Grilles et guides de grille du four	Enlevez-les et déposez-les sur une surface plate près de l'évier. Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux ou une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. N'immergez pas dans l'eau. Séchez avec une serviette.
Intérieur du four	REMARQUE IMPORTANTE : Essayez tous les renversements d'aliment (particulièrement les sauces sucrées, acidiqes et à base de tomates) lorsqu'il est possible de toucher à l'intérieur du four sans danger. Certaines imperfections sont permanentes, mais n'affectent pas le fonctionnement de la porcelaine. Avant d'utiliser la fonction auto-nettoyage, utilisez une lame de rasoir pour soulever doucement les aliments cuits sur la cavité et la fenêtre du four. Pour les taches rebelles, pulvérisez un nettoyant abrasif doux ou un dégraissant en aérosol et frottez avec un tampon Scotch-Brite™ sans égratignure (rose ou bleu). Lavez la cavité du four au complet avec du savon et de l'eau pour éliminer les produits chimiques de nettoyage avant d'utiliser le mode auto-nettoyage. Si le résidu n'est pas nettoyé de la cavité, la porcelaine risque d'être gravée. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, laissez le four se refroidir complètement et essuyez les cendres avec un chiffon humide.
Lèchefrite	Pour nettoyer la grille supérieure, utilisez un détergent doux et tampon à récurer. Rincez et séchez. Pour nettoyer le plateau, jetez la graisse et lavez dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez. La grille supérieure en acier inoxydable peut être lavée au lave-vaisselle. Cependant, ne placez pas une grille ou un plateau enduits de porcelaine dans un lave-vaisselle.

Dépannage

FONCTIONNEMENT

La cuisinière ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers la cuisinière et que le disjoncteur de la résidence est en marche.
- Le four s'éteindra automatiquement après 12 heures d'utilisation continue, sauf en mode déshydratation ou Shabbath.

L'horloge s'éteint.

- L'unité se trouve en mode d'alimentation de veille. Reportez-vous à la page 9.

FOUR

Problème de température du four.

- Communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.

Aucune réaction sur l'écran tactile ou le panneau de commande.

- Mettez le disjoncteur hors tension pendant 20 secondes, puis remettez-le en marche.

Le mot Error (erreur) est affiché sur l'écran tactile ou le panneau de commande.

- Communiquez avec le centre de service Wolf certifié par l'usine.

Le four émet des bruits pendant le préchauffage ou le refroidissement.


- Ceci est normal avec l'expansion et la contraction de toute nouvelle cavité.
- Lancez le cycle de nettoyage. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.

La porte du four est verrouillée.

- La porte du four se verrouille et demeure verrouillée jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé et la température du four se trouve en dessous de 550 °F (290 °C).

DESSUS DE CUISINIÈRE À INDUCTION

Les éléments à induction ne fonctionnent pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers la cuisinière et que le disjoncteur de la résidence est en marche.
- Le dessus de cuisinière à induction est en mode de verrouillage. Enfoncez et tenez  pendant trois secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
- Le dessus de cuisinière s'éteint automatiquement après deux heures d'usage continu (élevé), six heures (moyen) et huit heures (mijoter).

Problème de température du dessus de cuisinière.

- Communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.

Les commandes réagissent lentement.

- Vérifiez que les commandes sont propres et libres d'humidité.
- Communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.

Dépannage

SERVICE

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

Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENIELLE

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 par l'usine, le fournisseur de service réparera ou remplacera ces pièces et le propriétaire paiera pour tous les autres frais, y compris la main d'œuvre. Si le propriétaire utilise un service non certifié, il doit communiquer avec Wolf Appliance, Inc. (avec les renseignements ci-dessous) pour obtenir des pièces réparées ou de rechange. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées d'un service non certifié ou d'autres sources.

CONDITIONS S'APPLIQUANT À CHAQUE GARANTIE

La garantie s'applique uniquement aux produits installés pour un usage résidentiel normal. La garantie s'applique seulement aux produits installés dans l'un des cinquante états des États-Unis, dans le District of Columbia ou les dix provinces du Canada. Cette garantie ne couvre pas les pièces ou la main d'œuvre pour corriger tout défaut 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 À CETTE GARANTIE OU À TOUTE GARANTIE, EXPRESSE, IMPLICITE OU LÉGALE.

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

Pour obtenir des pièces 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.; consultez la section Support technique 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 remise en circulation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.





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

9018953 REV-C

5/2020

