



Pro Induction Range

Use and Care Guide



CLEANING, MAINTENANCE,
AND MORE



Pro Induction Range

Contents

- 3** Pro Induction Range
- 4** Safety Precautions
- 6** Pro Induction Range Features
- 7** Induction Cooking
- 8** Oven Operation
- 25** Rangetop Operation
- 27** Care Recommendations
- 28** Troubleshooting
- 30** Wolf Residential Limited Warranty

Pro Induction Range

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 the illustrations in the "Features" section for the 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 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

Features and specifications are subject to change at any time without notice. Visit wolfappliance.com/specs for the most up-to-date information.

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 NOTE: Save these instructions for the local electrical inspector.

Safety Precautions

IMPORTANT INSTRUCTIONS

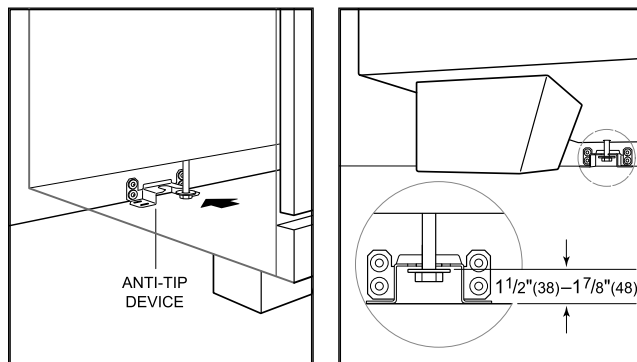
⚠ WARNING

- 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.

⚠ WARNING

30" (762) and 36" (914) models have one connection to the power supply. 48" (1219) models have two connections to the power supply. Disconnect all power supply connections before servicing.

This appliance is equipped with casters on two or more legs and must be installed on $\frac{1}{8}$ " (3) thick commercial grade vinyl composition floor finishing materials or equivalent.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:

- 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.
- 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.

Safety Precautions

- 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.
- 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. Boil overs 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.
- 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.
- 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.
- 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.

WARNING

PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pro Induction Range Features

Pro Induction Range Features

- 1 Product Rating Plate

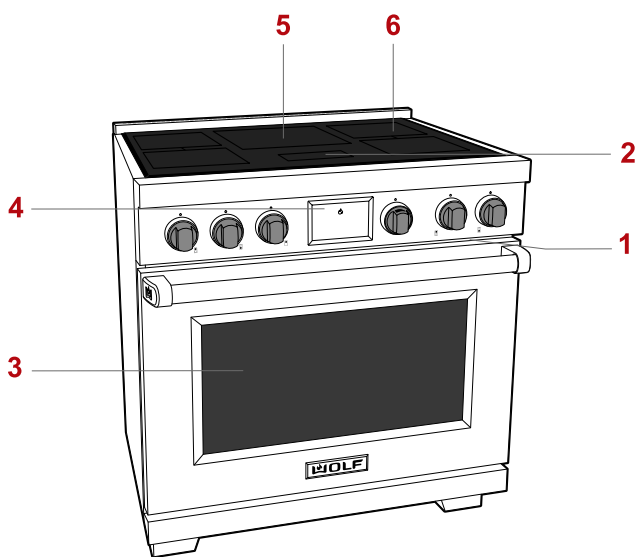
- 2 Rangetop Display

- 3 Convection Oven

- 4 Touchscreen

- 5 Induction Zone

- 6 Bridge Zone



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 Pro Induction Range.

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 27.

⚠ WARNING

Do not place hot pans on or around the rangetop display.

⚠ 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.

30" RANGE ZONE RATING

W

11" (279)	2600 / 5500 boost
(2) 8" (203) with bridge	2100 / 3700 boost
6" (152)	1400 / 2200 boost

36" RANGE ZONE RATING

W

11" (279)	2600 / 5500 boost
(2) 8" (203) with bridge	2100 / 3700 boost
(2) 8" (203) with bridge	2100 / 3700 boost

48" RANGE ZONE RATING

W

11" (279)	2600 / 5500 boost
(2) 8" (203) with bridge	2100 / 3700 boost
(2) 8" (203) with bridge	2100 / 3700 boost
8" (203)	2100 / 3700 boost
6" (152)	1400 / 2200 boost

Induction Cooking

Induction Cookware

In induction cooking, electricity passes through a coil to create a magnetic field beneath the ceramic-glass surface. When induction-compatible cookware is placed on the surface, the magnetic field generates heat directly within the cookware. Since the heat is concentrated in the cookware rather than the cooktop surface, the cookware heats faster and more efficiently, directing more energy precisely where it is needed.

Induction-compatible pots and pans must be made of iron, or an iron-based magnetic material such as steel. Cookware made of cast iron, enamel coated cast iron, or stainless steel over aluminum can also work on an induction surface. Some cookware includes a coil symbol on the bottom to indicate compatibility, but it is also easy to test by placing a magnet on the bottom surface. If the magnet secures firmly, the cookware is induction-compatible.

Avoid aluminum cookware containing stamped metal disks on the bottom surface. This type of cookware includes minimal ferritic material, which may result in poor cooking performance and create additional noise.

- The best cookware for induction cooking has a flat, smooth, magnetic bottom.
- Smooth-bottom cookware is needed to create direct contact with the glass surface for the best performance and minimal noise.
- Place cookware directly on the surface. Do not place anything between the pan and the glass surface when in use.
- Cookware should be a consistent diameter to the cooking zone used. Small cookware placed on a large zone results in reduced power as the induction generator under the glass identifies the cookware and reduces power relative to size.
- Large-oblong cookware or set-on griddles are ideal for the bridge zone; when placed over more than one zone, the coils only heat the areas directly over the bridge zone.
- Induction-compatible, flat-bottom woks can be used on the induction surface.

Induction Noise

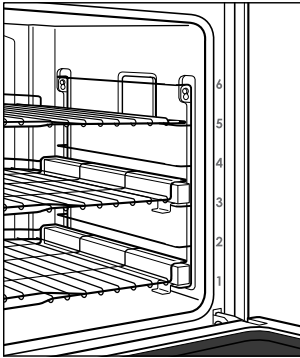
Some noise is typical with induction cooking. A subtle hum or buzz is common and varies depending on the power setting, or when adjacent zones are used at the same time. Adjusting the power level on one or both zones can help reduce noise. Make sure the bottom of the cookware is completely dry.

Cookware type and quality also impact noise and performance. Cookware with high ferrous material content and a flat, smooth bottom surface typically results in quieter operation.

Oven Operation

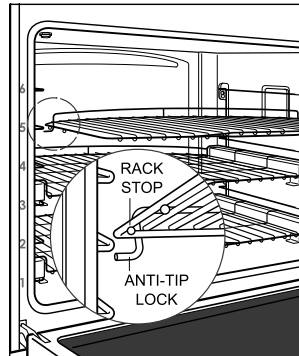
Oven Rack Position

The oven racks can be placed in any of the six positions labeled on the front face of the oven.



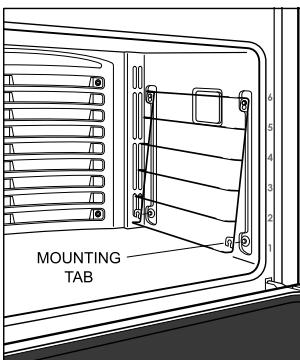
Oven Racks

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.

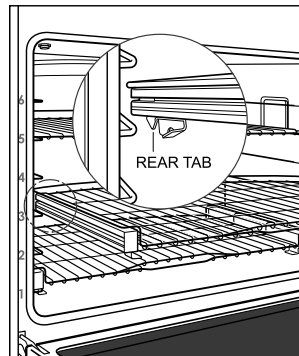


Oven Rack Guides

To insert 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.



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



Oven Operation

Oven Operation

Wolf Induction Ranges use a combination of a touchscreen, cooking mode selector bezel, and oven temperature control knob to select desired cooking modes, oven temperature, and exclusive features. The control panel must be open to access Gourmet Mode and exclusive features.



The oven has ten cooking modes—Bake, Roast, Broil, Convection Roast, Convection, Gourmet, Proof, Stone, Dehydrate, and Warm. Stone is not available for the 18" (457) oven. Stone and Dehydrate require accessories.


For Bake, Roast, Broil, Convection Roast, Convection, Gourmet, and Stone, a slight rotation of the control knob adjusts the temperature by 5°F (1°C). A full rotation adjusts the temperature by 25°F (5°C). For Proof, Dehydrate, and Warm, a slight rotation of the control knob adjusts the temperature by 1°. A full rotation adjusts the temperature by 5°.

To start cooking:

- 1 Rotate the selector bezel to the desired cooking mode. --- appears on the oven knob display.
- 2 Turn the control knob to increase or decrease the temperature or touch Start on the control panel. Either action completes the second step of the process and preheat begins.

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 kitchen ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 3 Rotate the selector bezel to  Roast and adjust the temperature to 500°F (260°C) for one hour.
- 4 Rotate the bezel to Off and allow the oven to cool with the door closed.

Oven Operation

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.

Control Lock

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

Oven Operation

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. 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.

The time can be manually adjusted from the touchscreen.


Setting clock:

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

Timer

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

Setting timer:

- 1 Touch Timer 1 or Timer 2.
- 2 Use the slide bars to set the duration, then touch Set. A chime indicates the timer is set.
- 3 To edit the timer, touch the countdown time on the touchscreen, then use the slide bars to set the duration.
- 4 To cancel the timer, touch the countdown time on the touchscreen, then touch .
- 5 The timer chimes with one minute remaining. The timer chimes and flashes when complete.
- 6 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 Mode 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 touchscreen calibration.
Sound	Mute or adjust volume and pitch of oven sounds.
Brightness	Adjust touchscreen brightness: 0-100%.

*Connect must be turned on to connect to the Sub-Zero Group Owners App.

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. Refer to the instructions on the control panel to determine whether preheat is required. 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 Rotate the bezel to **G**.
- 2 Use the touchscreen to select the desired settings.

Oven Operation

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	

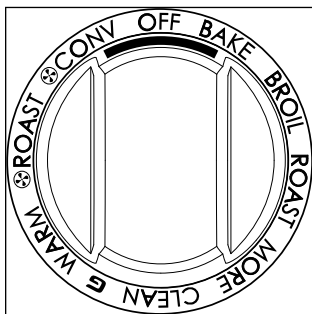
*Not available for 18" (457) oven.

Oven Operation

Cooking Modes

MODE*	PRESET	RANGE	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	BR3 550°F (290°C)	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. 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.

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



Oven Operation

Temperature Probe

⚠ CAUTION

Pull straight down when removing the probe from the receptacle. Bending or pulling the probe at an angle during removal may damage the probe and oven. Do not place a rack or accessory in rack position six when using the probe, as it interferes with probe removal.

⚠ CAUTION

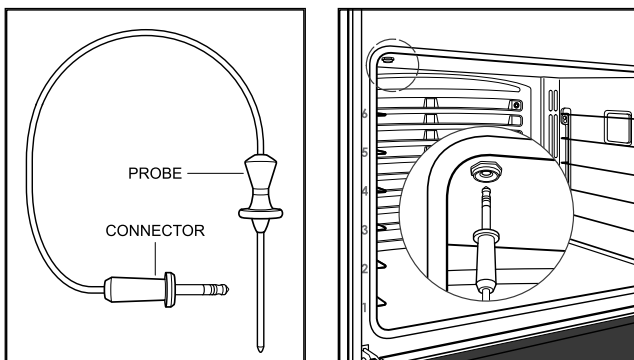
The probe and probe receptacle will be very hot. Handle with care.

Use only the temperature probe shipped with this appliance. 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. Close the oven door.

- 5 Touch Probe.
- 6 Touch Set to select the preset temperature. To change the temperature, use the control knob 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.




Oven Operation

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 Rotate the selector bezel to the desired cooking mode and turn the control knob to adjust the temperature.
- 2 Touch Timed Cook, then select the desired cooking duration.
- 3 Touch Set twice to start.
- 4 To cancel, touch the duration/stop time on the touchscreen, then touch .
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Rotate the selector bezel to Off to clear.

Auto Program - 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 Rotate the selector bezel to the desired cooking mode and turn the control knob to adjust the 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 duration/stop time on the touchscreen, then touch .
- 5 The oven turns off automatically when the cook time is complete.
- 6 Rotate the selector bezel to Off to clear.

Oven Operation

Clean

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

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.

IMPORTANT NOTE: For double ovens, the other oven cannot be used during Clean.

Setting controls:

- 1 Turn on kitchen ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Rotate the selector bezel to 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 Rotate the selector bezel to Off to clear.

Delayed Clean

⚠ CAUTION

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

Setting controls:

- 1 Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 2 Rotate the selector bezel to Clean.
- 3 Touch Delayed Clean and use the slide bar to select the desired stop 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 Rotate the selector bezel to Off to clear.

Oven Operation

Sabbath

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

Sabbath can be used for Bake, Roast, Proof, and Warm.

Setting controls:

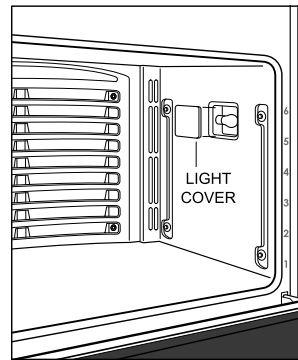
- 1 Turn the oven light on or off.
- 2 Touch Settings, then select Sabbath.
- 3 Touch On, then touch Set.
- 4 Rotate the selector bezel to the desired cooking mode and turn the control knob to adjust the temperature, then touch Start.
- 5 To change the temperature while in Sabbath, touch + or -. Each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

Oven Light Replacement

⚠ CAUTION

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

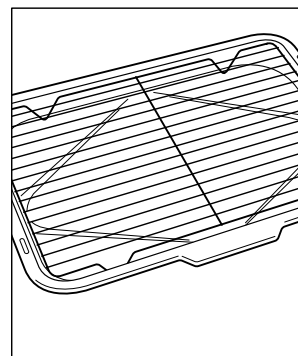
Allow the oven to cool completely, then remove the oven racks and rack guides. To remove the light cover, gently pry the bottom edge with a flat screwdriver. Remove the existing bulb and replace with a 40-watt halogen bulb. Do not touch the new bulb with bare hands. Wear rubber gloves or use a paper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



Oven Operation

Cooking Guide

FOOD*	RACK(S)	MODE	TEMPERATURE	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)	1,3,5	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)	1,3,5	20–25 min	
Garlic bread	1	Broil	Med	5		
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)	1,3,5	10–15 min	
Quick breads	1	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min	
Toast	1	Broil	High	5		
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	
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)	1,3,5	10–20 min	
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	
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)	1,3,5	15–25 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)	1,3,5	20–30 min	

Oven Operation

FOOD*	RACK(S)	MODE	TEMPERATURE	POSITION	TIME	NOTES
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)	1,3,5	10–25 min	
PIES						
Cream puffs	1	Convection	400°F (205°C)	3	20–30 min	
Double-crust or streusel topped	1	Bake	375°F (190°C)	3	40–45 min	
Lemon meringue	1	Broil	Low	3	10–15 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)	1,3,5	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.

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

Oven Operation

FOOD*	MODE	TEMPERATURE	POSITION	TIME	PROBE TEMP	NOTES
BEEF						
Chuck roast	Conv Roast	325°F (165°C)	3	20–25 min/lb	Med 150°F (65°C)	Place in dish with liquid $\frac{1}{2}$ the height of the meat.
	Roast	350°F (175°C)	3	20–25 min/lb	Med 150°F (65°C)	Place in dish with liquid $\frac{1}{2}$ the height of the meat.
Ground patties	Broil	High	5	10–15 min		Turn over at 7 min.
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.
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 $\frac{1}{2}$ the height of the meat.
Steaks (< 1" thick)	Broil	High	5	10–15 min		Turn over at 6 min.
Steaks (> 1" thick)	Broil	High	5	10–20 min		Turn over at 8min.
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 boneless breast	Broil	Med	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.

Oven Operation

FOOD*	MODE	TEMPERATURE	POSITION	TIME	PROBE TEMP	NOTES
Chicken quarters, thighs	Broil	Med	3	20–25 min		Turn over halfway through broiling.
	Roast	350°F (175°C)	5	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)	
Chicken, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	2	10–20 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)	
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)	
Turkey breast, whole	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	Breast 165°F (75°C)	
	Roast	350°F (175°C)	2	15–20 min/lb	Breast 165°F (75°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)	
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)	
PORK						
Chops, steaks (1/2" thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
	Conv Roast	350°F (175°C)	3	10–15 min		

Oven Operation

FOOD*	MODE	TEMPERATURE	POSITION	TIME	PROBE TEMP	NOTES
Ham steak (< 1" 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.
Ribs	Bake	300°F (150°C)	3			Place in foil packets or covered dish with liquid ¹ / ₄ the height of the meat.
Slow roast	Bake	300°F (150°C)	2			Place in covered dish with liquid ¹ / ₄ the height of the meat.
Tenderloin	Conv Roast	400°F (205°C)	3	15–20 min/lb	Rare 130°F (55°C)	
LAMB						
Chops, steaks (³ / ₄ " thick)	Broil	High	5	5–10 min		Turn over halfway through broiling.
Crown rack	Conv Roast	325°F (165°C)	2	15–20 min/lb	145°F (65°C)	
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)	
FISH						
Fillet (< 1" thick)	Broil	Med	5	10–20 min		
Fillet (> 1" thick)	Conv Roast	375°F (190°C)	5	15–25 min		
PIZZA						
Calzones	Stone	375°F (190°C)	1	10–15 min		
French bread pizza	Broil	Med	5	10–15 min		

Oven Operation

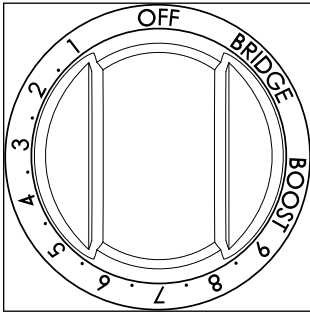
FOOD*	MODE	TEMPERATURE	POSITION	TIME	PROBE TEMP	NOTES
Homemade pizza	Stone	450°F (230°C)	1	5–15 min		
VEGETABLES						
Mixed vegetables	Conv Roast	400°F (205°C)	4	10–20 min		
Potatoes, sweet potatoes	Bake	350°F (175°C)	3	45–60 min		
OTHER						
Meatloaf	Roast	425°F (220°C) / 325°F (165°C)	2	see note	165°F (75°C)	Roast for 20 min at 425°F, reduce temp to 325°F, and cook to desired internal temp.
Nachos	Broil	Low	3	15–20 min		
One dish meals	Bake	350°F (175°C)	3	45–60 min	175°F (80°C)	
Quiche	Bake	350°F (175°C)	3	40–50 min		
Sausage, bratwurst (fresh)	Broil	Med	5	10–15 min		Turn over halfway through broiling.

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

Rangetop Operation

Knob Placement

Verify OFF appears on top of the knob when installed on the range. If OFF does not appear on the top of the knob, try a different knob or move the knob to a different location.



Power Level Settings

SETTING	POWER LEVEL	USES
Melt	1	Melting butter and holding chocolate and sauces.
Simmer	2-6	Simmering sauces and steaming rice.
Medium	6-8	Making French toast and pancakes and heating milk, cream sauces, soups, and gravies. Sautéing, browning, and frying.
High	8-9	Boiling water, searing meat, and canning.

Power Sharing

Power sharing allows the rangetop to distribute power among its cooking zones. When multiple zones are in use, the rangetop redirects power between zones to ensure optimal performance. For example: Activating Boost Mode redirects power from one or more adjacent zones .

When high-power levels are needed, the rangetop may reduce power from adjacent zones due to internal electronic limitations. This ensures the cooktop operates efficiently and safely, when multiple zones are in use.

To restore the desired power settings for a zone impacted by Power Sharing, turn the control knob to align with the reduced power level shown on the rangetop display before returning to higher settings. The most recently adjusted control knob receives priority.

Rangetop Operation

Single Zone

The power level is adjustable from 1-9. Numbers including a dot **7.** represent half power settings. The power level setting and LED backlit control bezel flash if no cookware or incompatible cookware is detected on a zone. The zone turns off automatically after 20 seconds.

Setting controls:

- 1 Push and turn the corresponding control knob clockwise to the desired power level setting. The power level appears on the rangetop.
- 2 To turn on Boost, turn the control knob clockwise and hold for approximately 1 second. **b** appears on the rangetop display when Boost is active.

Boost

Boost increases power on one zone by diverting power from an adjacent zone. If the adjacent zone is on high, the power output of the adjacent zone is reduced. The reduction in power is shown on the power level indicator of the adjacent zone. **b** appears on the rangetop display when a zone is in Boost.

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

Bridge

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

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

Setting Bridge:

- 1 Turn one of the corresponding control knobs counterclockwise to to Bridge. **B** appears on the rangetop display when Bridge is active.
- 2 Turn the other corresponding control knob clockwise the desired power level setting. The power level appears on the rangetop.

Hot Surface Indicator

H appears on the rangetop display when the cooktop is hot and remains on while the surface cools even when the induction surface is off.

Care Recommendations

Care Recommendations

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of 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.
Oven racks and rack guides	Remove and place on a flat surface near the sink. Clean with hot water and mild detergent or a paste of baking soda and water. Do not immerse in water. Towel dry.
Control knobs	Using a damp cloth, wipe with a mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in the dishwasher.
Touchscreen	Touch and hold Lock 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 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 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 Clean Mode. If residue is not cleaned from the cavity, etching of the porcelain may occur. Once the Clean cycle is complete, allow the oven to cool completely and wipe out ash with a damp cloth.
Broiler pan	To clean the rack, use a mild detergent and scouring pad. Rinse and dry. To clean the pan, discard grease and wash with hot water and mild detergent. Rinse and dry.

Troubleshooting

Troubleshooting

Range does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to the unit and home circuit breaker is on.
- The oven automatically turns off after 12 hours of continual use, except in Dehydration or Sabbath mode.
- The rangetop automatically turns off after a specified duration of continual use. Refer to the chart below.

POWER LEVEL	DURATION
1-2	8 hours
2.5-5.5	6 hours
6-6.5	4 hours
7-9	2 hours

Clock turns off.

- The unit is in standby power mode. Refer to "Extended Options" on page 12.

Oven temperature issue.

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

No response from the touchscreen.

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

Error appears on the touchscreen.

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

Induction zones do not operate.

- Verify power is on.
- Verify cookware is induction-compatible.
- If cookware is not detected within 20 seconds, the cooking zone automatically times out. To restart the cook settings for that zone, the control knob must be turned to OFF before being set again.
- Verify electrical power to the range and home circuit breaker is on.
- 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

Error Codes

CODE	DESCRIPTION	ACTION
07	Controls Over Temp	Turn off the rangetop, remove cookware, and allow to cool completely.
09	Coil Over Temp	Remove cookware from the affected zone and allow the zone to cool completely.
15	Power Supply	Turn power off at the circuit breaker. Wait 10 minutes, then turn the breaker back on.
58	Knob Stuck in Boost	Rotate the knob control to the OFF position to clear error and return to normal use.
102	Generator Over Temp	Turn off the rangetop, remove cookware, and allow to cool completely.

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.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer.

Wolf Residential Limited Warranty

Wolf Appliance Residential 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) and manufacturer provided, powder coated doors 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.

Contents

- 3** Estufa de inducción Pro
- 4** Precauciones de seguridad
- 7** Características de la estufa de inducción Pro
- 9** Cocina de inducción
- 11** Funcionamiento del horno
- 29** Funcionamiento de la estufa
- 31** Recomendaciones para el cuidado
- 32** Solución de problemas
- 34** Garantía limitada residencial 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 las ilustraciones en la sección "Características" para conocer 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 llega a necesitar 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 cuidadosamente y capacitamos rigurosamente a todos los proveedores de Servicio Certificado de Fábrica.

Aviso importante

Las características y especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Visite wolfappliance.com/specs para obtener la información más actualizada.

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:

IMPORTANT NOTE: AVISO IMPORTANTE: señala la información que es especialmente importante.

⚠ CAUTION

Indica una situación en la que se pueden sufrir lesiones leves o provocar daños al producto, si no se siguen las instrucciones.

⚠ WARNING

Indica peligro de que se produzcan heridas graves o incluso la muerte si no se toman las precauciones.

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

IMPORTANT NOTE: AVISO IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el inspector eléctrico local.

Precauciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

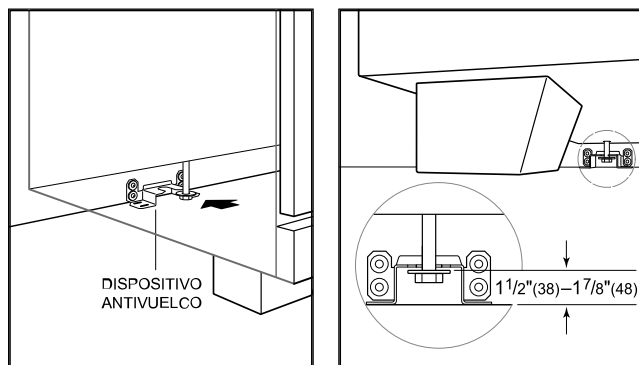
⚠ WARNING

- 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 que la instalación sea correcta.
- No opere este electrodoméstico si no está instalado y enganchado el dispositivo antivuelco. De no hacerlo se puede ocasionar la muerte o graves quemaduras en niños o adultos.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva el electrodoméstico mientras está caliente.

⚠ WARNING

Los modelos de 30" (762) y 36" (914) tienen una conexión a la fuente de alimentación. Los modelos de 48" (1219) tienen dos conexiones a la fuente de alimentación. Desconecte todas las conexiones de la fuente de alimentación antes de realizar el mantenimiento.

Este electrodoméstico está equipado con ruedas en dos o más patas y debe ser instalado sobre pisos de grado comercial con $\frac{1}{8}$ " (3) de grosor, hechos de materiales compuestos con vinilo o equivalentes.



INSTRUCCIONES 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 Certificado de Fábrica de Wolf.
- AVISO IMPORTANTE: el rendimiento puede verse comprometido si el suministro eléctrico es menor a 240 voltios.
- 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

Precauciones de seguridad

- contacto con un elemento calefactor caliente en el 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 las ollas, sartenes o utensilios.
 - 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 se pongan de pie 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 sin abrir, 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.
 - No use agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.
 - Nunca deje sin supervisión 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.
 - Nunca caliente una sartén vacía. Puede dañar la superficie para cocinar o los utensilios de cocina y sobrecalentar la unidad.
 - No caliente utensilios de cocina con gotas de agua en la parte exterior 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 los elementos o zonas de inducción, o junto a estos. 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 con estos 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 Certificado 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.
 - 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.
 - 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.

⚠ WARNING

PROPUESTA 65 PARA LOS RESIDENTES DE CALIFORNIA

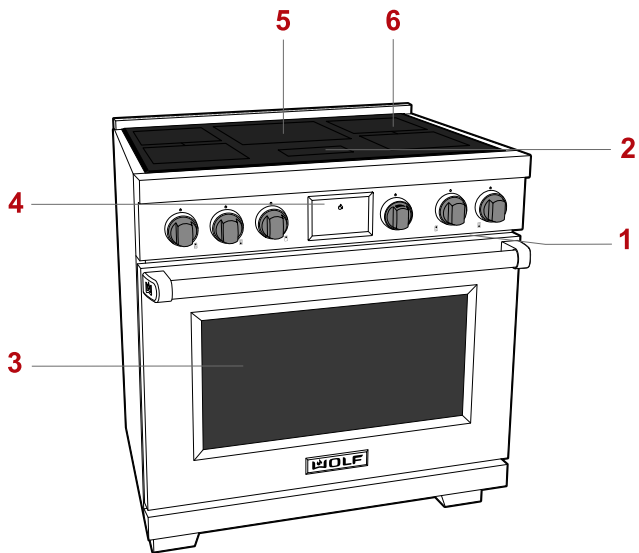
Cáncer y daños reproductivos:
www.P65Warnings.ca.gov

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la estufa de inducción Pro

Características de la estufa de inducción Pro

- 1 Placa de datos del producto
- 2 Pantalla de la estufa
- 3 Horno de convección
- 4 Pantalla táctil
- 5 Zona de inducción
- 6 Zona del puente



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 Wolf Pro.

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 "Recomendaciones para el cuidado" on page 31.

⚠ WARNING

No coloque sartenes calientes sobre o alrededor de la pantalla de la estufa.

⚠ CAUTION

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.

CALIFICACIÓN DE ZONA DE RANGO DE 30"

ANCHO

11" (279)	2600 / 5500 c/ aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/ aumento
6" (152)	1400 / 2200 c/ aumento

CALIFICACIÓN DE ZONA DE RANGO DE 36"

ANCHO

11" (279)	2600 / 5500 c/ aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/ aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/ aumento

Características de la estufa de inducción Pro

CALIFICACIÓN DE ZONA DE RANGO DE 48"	ANCHO
11" (279)	2600 / 5500 c/ aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/ aumento
(2) 8" (203) con puente	2100 / 3700 c/ aumento
8" (203)	2100 / 3700 c/ aumento
6" (152)	1400 / 2200 c/ aumento

Utensilios de cocina para estufas de inducción

En la cocción por inducción, la electricidad fluye a través de una bobina para producir un campo magnético bajo la superficie de cristal cerámico. Cuando se colocan en la superficie utensilios de cocina compatibles con la inducción, el campo magnético genera calor directamente dentro de los utensilios de cocina. Dado que el calor se concentra en los utensilios de cocina y no en la superficie de la placa de cocción, los utensilios de cocina se calientan más rápido y de manera más eficiente, dirigiendo más energía precisamente hacia donde se necesita.

Las ollas y sartenes compatibles con la inducción deben estar hechas de hierro o de un material magnético a base de hierro, como el acero. Los utensilios de cocina hechos de hierro fundido, hierro fundido recubierto con esmalte o acero inoxidable sobre aluminio también pueden funcionar en una superficie de inducción. Algunos utensilios de cocina incluyen un símbolo de bobina en la parte inferior para indicar compatibilidad, pero también se puede comprobar fácilmente colocando un imán en la superficie inferior. Si el imán se fija firmemente, el utensilio de cocina es compatible con la inducción.

Evite los utensilios de cocina de aluminio que contengan discos metálicos estampados en la superficie inferior. Este tipo de batería de cocina incluye material ferrítico mínimo, lo que puede ocasionar un rendimiento de cocción deficiente y producir más ruido.

- El mejor utensilio de cocina para la cocción por inducción tiene la parte inferior plana, lisa y magnética.
 - Se necesitan utensilios de cocina de fondo liso para crear contacto directo con la superficie del vidrio y así obtener el mejor rendimiento y un ruido mínimo.
 - Coloque los utensilios de cocina directamente sobre la superficie. No coloque nada entre la bandeja y la superficie de vidrio cuando esté en uso.
 - Los utensilios de cocina deben tener un diámetro congruente con la zona de cocción utilizada. Los utensilios de cocina pequeños colocados en una zona grande reducen la potencia, ya que el generador de inducción debajo del vidrio identifica los utensilios de cocina y reduce la potencia en relación con el tamaño.
- Los utensilios de cocina grandes y alargados o las planchas planas son ideales para la zona del puente; cuando se colocan sobre más de una zona, las bobinas solo calientan las áreas directamente sobre la zona del puente.
 - Los woks de fondo plano compatibles con la inducción se pueden usar en la superficie de inducción.

Ruido por inducción

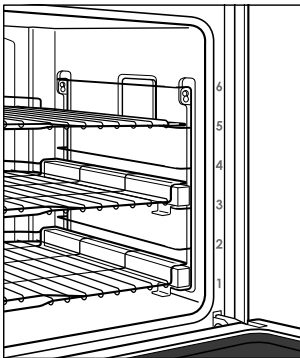
Un poco de ruido es típico en la cocción por inducción. Es común escuchar un murmullo o zumbido sutil y varía según el ajuste de potencia, o cuando se utilizan zonas adyacentes al mismo tiempo. Ajustar el nivel de potencia en una o ambas zonas puede ayudar a reducir el ruido. Asegúrese de que la parte inferior de los utensilios de cocina esté completamente seca.

El tipo y la calidad de los utensilios de cocina también afecta el ruido y el rendimiento. Los utensilios de cocina con alto contenido de material ferroso y una superficie inferior plana y lisa generalmente dan como resultado un funcionamiento más silencioso.

Funcionamiento del horno

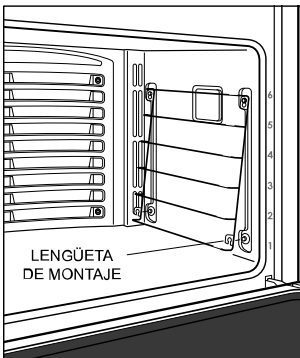
Posición de las rejillas del horno

Las rejillas del horno pueden colocarse en cualquiera de las seis posiciones que aparecen en las etiquetas de la parte frontal del horno.



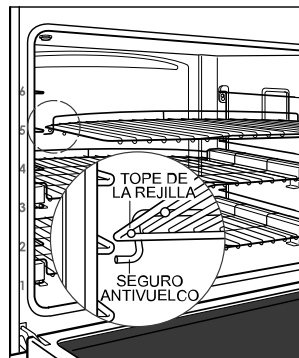
Guías de la rejilla del horno

Para insertar 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.

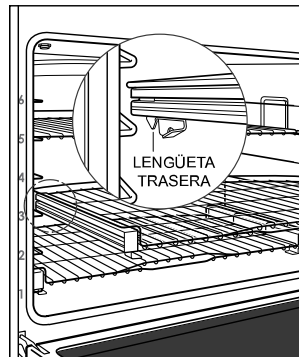


Rejillas del horno

Para insertar una rejilla estándar en el horno, coloque el seguro 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.



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



Funcionamiento del horno

Funcionamiento del horno

Las estufas de inducción Wolf usan una combinación de pantalla táctil, anillo de selección de modos de cocción y perilla de control de temperatura del horno para seleccionar los modos de cocción deseados, la temperatura del horno y otras funciones exclusivas. El panel de control debe estar abierto para poder acceder al modo Gourmet y las funciones exclusivas.



El horno tiene diez modos de cocción: hornear, rostizar, asar, rostizar por convección, convección, Gourmet, fermentación, piedra, deshidratar y calentamiento. El modo de Piedra no está disponible en el horno de 18" (457). Para cocer en piedra cerámica y para deshidratar se requieren accesorios.


Para los modos de hornear, rostizar, asar, rostizar por convección, convección, Gourmet y piedra, un pequeño giro de la perilla de control modifica la temperatura en 5 °F (1 °C). Una rotación completa modifica la temperatura en 25 °F (5 °C). Para los modos de fermentación, deshidratar y calentamiento, un pequeño giro de la perilla de control modifica la temperatura en 1 °. Una rotación completa modifica la temperatura en 5 °.

Para comenzar la cocción:

- 1 Gire el anillo de selección al modo de cocción deseado. --- aparece en la pantalla de la perilla del horno.
- 2 Gire la perilla de control para aumentar o disminuir la temperatura o toque Start (Iniciar) en el panel de control. Cualquiera de estas acciones completa el segundo paso del proceso y comienza el precalentamiento.

Antes del uso

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 de la cocina. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 3 Gire el anillo selector a  Roast (Rostizado) y ajuste la temperatura a 500 °F (260 °C) durante una hora..
- 4 Gire el anillo de selección a Off (Apagar) y espere a que el horno enfríe con la puerta cerrada.

Funcionamiento del horno

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 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 Toque Add An Appliance (Agregar un electrodoméstico) o toque + en la parte superior derecha de la pantalla para agregar electrodomésticos. Para identificar cuál electrodoméstico emparejar, abra la puerta del electrodoméstico.
- 5 Toque + al lado del electrodoméstico para seleccionarlo. Si aparecen electrodomésticos idénticos, un paso adicional identificará cuál electrodoméstico emparejar.
- 6 Toque Pair Via Bluetooth (emparejar por medio de Bluetooth). Espere a que concluya la configuración, y luego toque Set Up Your Appliance For Pairing (Configurar su electrodoméstico para emparejamiento).
- 7 Toque 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 Toque Turn on Notifications (Activar notificaciones) para permitir las notificaciones sobre el electrodoméstico (por ejemplo, door left ajar (puerta parcialmente abierta)).
- 10 Toque Done (Listo) en la pantalla Success (Éxito) para completar la configuración.

Bloqueo de control

La función de bloqueo impide el funcionamiento no deseado de la pantalla táctil. La función de bloqueo deberá restablecerse después de un corte de energía.

Para bloquear o desbloquear:

- 1 Toque y mantenga presionado Lock (Bloqueo) durante 3 segundos.

Luz del horno

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

Funcionamiento del horno

Pre calentamiento

Durante el pre calentamiento, el horno se calienta lo más rápido y uniforme posible y no es ideal para cocinar. El pre calentamiento debe ser utilizado para todos los modos de cocción excepto el de Asado, Fermentación, Deshidratar, Calentamiento y algunos modos Gourmet. Una vez que haya concluido el pre calentamiento, 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. Es muy importante ajustar el reloj a la hora correcta si se utiliza la función de cocción cronometrada. El reloj debe ser reajustado después de un apagón eléctrico.

El reloj establece la hora automáticamente si la unidad está conectada al Wi-Fi. Consulte "Cómo conectar este electrodoméstico" on page 13.

La hora se puede ajustar manualmente desde la pantalla táctil.


Para configurar el reloj:

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

Temporizador

El temporizador se puede ajustar para un máximo de 11 horas y 59 minutos. Una vez fijado un intervalo de tiempo, la cuenta regresiva aparece 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 Toque Timer 1 o Timer 2.
- 2 Use las barras deslizables para fijar la duración y después toque Set (Configurar). Un sonido de campana indica que el temporizador ha quedado configurado.
- 3 Para editar el temporizador, toque el tiempo de la cuenta regresiva en la pantalla táctil y luego use las barras deslizantes para fijar la duración.
- 4 Para cancelar el temporizador, toque el tiempo de la cuenta regresiva en la pantalla táctil y luego toque .
- 5 El temporizador suena cuando falta un minuto. El temporizador suena y destella al finalizar.
- 6 Toque el tiempo destellante para borrar.

Funcionamiento del horno

Opciones extendidas

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

OPCIONES

Hora	Seleccionar 12 horas o 24 horas.
Sabbath	Activar o desactivar Modo Sabbath.
Reloj	Seleccionar digital, analógico, en blanco o logotipo.
Conectarse	Encender conectarse o desconectarse.*
Modo de espera	Activar o desactivar 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 táctil.
Sonido	Silenciar o ajustar el volumen y el tono de los sonidos del horno.
Brillo	Ajustar el brillo de la pantalla táctil: De 0 a 100 %.

*Para conectarse a Sub-Zero Group Owners App, la opción Connect (Conectarse) debe estar encendida.

Gourmet

Gourmet ofrece una variedad de preparaciones de comidas rápidas y convenientes. Elija entre seis categorías: carne, pescado, alimentos horneados, pizza, verduras y comidas de un solo 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. Consulte las instrucciones en el panel de control para determinar si se requiere precalentamiento. El horno no se apaga automáticamente cuando ha finalizado el tiempo de cocción.

Para obtener 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.

Configuración de los mandos:

- 1 Gire el anillo a **G**.
- 2 Use la pantalla táctil para seleccionar la configuración deseada.

Funcionamiento del horno

Guía Gourmet

CARNE	Carne de res	filete, lomo, carne rostizada, costilla, pastel de carne, cocción lenta
	Aves	enteras, piezas frescas, pechuga entera
	Carne de puerco	costillas, lomo, carne rostizada, filete, chuleta, jamón entero
	Carne de cordero	pierna, carne asada, costillar
PESCADO	Filete	
	Filete	
	Empanizado	
PRODUCTOS HORNEADOS	Galletas	
	Pastel	en hojas, tipo flauta, esponjoso, panqué, panecillos
	Pay	de costra sencilla, de costra doble
	Pan	pan rápido, hogaza de levadura, rollos de levadura, bisquets
PIZZA*	Fresca	
	Prehorneada	
	Calzone	
VERDURAS	Rostizadas	
	Camote	
	Papa horneada	
COMIDAS DE UN SOLO PLATILLO	Guisado a la cacerola	
	Lasaña	
	Quiche	

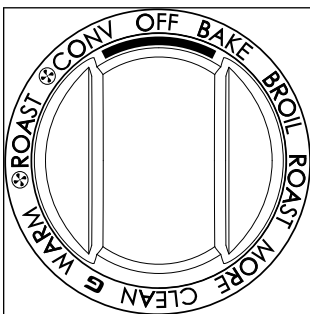
*No está disponible en el horno de 18" (457).

Funcionamiento del horno

Modos de cocción

MODO*	PREESTABLECIDO	RANGO	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)	Ideal para rostizar cortes de carne menos tiernos, como asados de aguja y carne para estofado que debe ir cubierta.
BROIL (ASAR)	BR3 550 °F (290 °C)	550 °F (290 °C) 450 °F (230 °C)	Ideal para asar carnes, pescado y aves hasta de 1" de grosor. Utilice una bandeja de asar de dos piezas y siempre realice el asado con la 350 °F (175 °C) puerta del horno cerrada.
CONVECTION ROAST (ROSTIZADO 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.
CONVECTION (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. 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 leudar 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 una piedra accesorio.
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.

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



Funcionamiento del horno

Sonda de temperatura

⚠ CAUTION

Jale hacia abajo cuando retire la sonda del receptáculo. Jalar o doblar la sonda en ángulo durante la extracción podría dañar la sonda y el horno. No coloque una rejilla o accesorio en la posición de la rejilla seis cuando use la sonda, ya que interfiere con la extracción de la sonda.

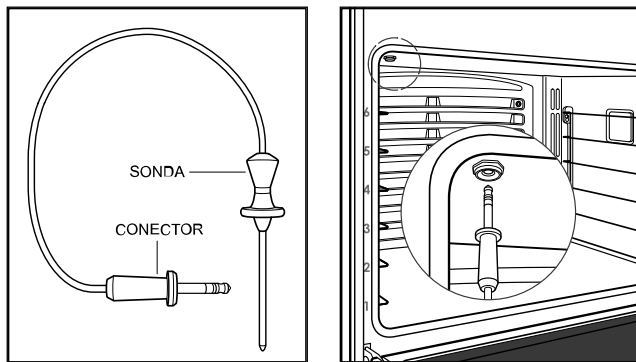
⚠ CAUTION

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

Utilice solamente la sonda de temperatura que viene con este electrodoméstico. 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.

Configuración de los mandos:

- 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 haya concluido el precalentamiento, ponga los alimentos en el horno.
- 4 Inserte la sonda en el receptáculo de la sonda. Cierre la puerta del horno.



- 5 Toque Probe (Sonda).
- 6 Toque Set (Configurar) para seleccionar prefijar temperatura. Para cambiar la temperatura, utilice la perilla de control para seleccionar la temperatura deseada y después toque Set (Configurar).
- 7 Un sonido de campana indica que la temperatura se encuentra a 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 Toque la temperatura destellante para borrar.

Programa automático - Cocción cronometrada

La cocción cronometrada apaga automáticamente el horno a una hora específica. El horno empieza a calentarse inmediatamente y se apaga a la hora que usted desee que se apague. Si se requiere precalentamiento, se debe considerar el tiempo de este al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que 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.

Configuración de los mandos:

- 1 Gire el anillo de selección al modo de cocción deseado y voltee la perilla de control para regular la temperatura.
- 2 Toque Timed Cook (Cocción cronometrada) y después seleccione la duración deseada de la cocción.
- 3 Toque Set (Configurar) para empezar.
- 4 Para cancelar, toque el tiempo de duración/parada en la pantalla táctil y luego toque (X).
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.
- 6 Gire el anillo de selección a Off (Apagado) para despejar.

Programa automático - Inicio retrasado

Inicio retrasado 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, se debe considerar el tiempo de este al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que 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 retrasado.

Configuración de los mandos:

- 1 Gire el anillo de selección al modo de cocción deseado y voltee la perilla de control para regular la temperatura.
- 2 Toque Timed Cook (Cocción cronometrada) y después seleccione la duración deseada de la cocción.
- 3 Use la barra deslizante para seleccionar la hora de parada y después toque Set (Configurar).
- 4 Para cancelar, toque el tiempo de duración/parada en la pantalla táctil y luego toque (X).
- 5 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.
- 6 Gire el anillo de selección a Off (Apagado) para despejar.

Funcionamiento del horno

Limpeza

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

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 ocasionar imperfecciones cosméticas, tales como una apariencia turbia, opaca o rayada. Las imperfecciones cosméticas pueden ser más visibles en una cavidad de horno con color.

IMPORTANT NOTE: AVISO IMPORTANTE: para hornos dobles, el otro horno no puede usarse durante la limpieza.

Configuración de los mandos:

- 1 Encienda la ventilación de la cocina. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 2 Gire el anillo de selección a Clean (Limpieza).
- 3 Toque Start (Iniciar).
- 4 Retire las rejillas del horno y las guías de las rejillas, y después toque 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 Gire el anillo de selección a Off (Apagado) para despejar.

Limpeza retardada

⚠ CAUTION

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

Configuración de los mandos:

- 1 Encienda la ventilación. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 2 Gire el anillo de selección a Clean (Limpieza).
- 3 Toque Delayed Clean (Limpieza retardada) y use la barra deslizante para seleccionar la hora de parada deseada y después toque Set (Configurar).
- 4 Retire las rejillas del horno y las guías de las rejillas, y después toque 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 Gire el anillo de selección a Off (Apagado) para despejar.

Funcionamiento del horno

Sabbath

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 Calentamiento pueden usarse en Sabbath.

Configuración de los mandos:

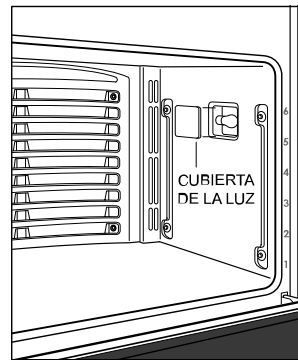
- 1 Encender o apagar las luces.
- 2 Toque Settings (Configuración), luego seleccione Sabbath.
- 3 Toque On (Encender), y después toque Set (Fijar).
- 4 Gire el anillo de selección al modo de cocción deseado y voltee la perilla de control para regular la temperatura, y luego toque Start (Iniciar).
- 5 Para cambiar la temperatura mientras se está en Sabbath, toque + o -. Cada toque 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 Gire el anillo de selección a Off (Apagado) para despejar.

Reemplazo de la luz del horno

⚠ CAUTION

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

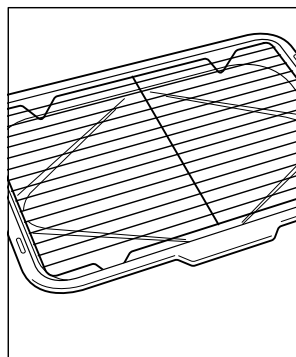
Deje que el horno se enfríe por completo, luego retire las rejillas del horno y las guías de las rejillas. Para retirar la cubierta de la luz, haga palanca suavemente en el borde inferior con un destornillador plano. Retire el foco existente y reemplácelo con un foco de halógeno de 40 vatios. No toque 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.



Funcionamiento del horno

Guía de cocina

ALIMENTOS*	REJILLA(S)	MODO	TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO	NOTAS
PANES						
Bisquets	1	Rostizar	400 °F (205 °C)	3	5 a 10 min	
	2	Convección	425 °F (220 °C)	2, 5	5 a 10 min	
	3	Convección	425 °F (220 °C)	1, 3, 5	5 a 10 min	
Roles de canela	1	Hornear	350 °F (175 °C)	3	20 a 20 min	
	2	Convección	325 °F (165 °C)	2, 5	20 a 20 min	
	3	Convección	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	20 a 20 min	
Pan de ajo	1	Asado	Medio	5		
Muffins	1	Hornear	400 °F (205 °C)	3	15 a 20 min	
	2	Convección	375 °F (190 °C)	2, 5	10 a 15 min	
	3	Convección	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10 a 15 min	
Panes rápidos	1	Hornear	350 °F (175 °C)	3	40 a 50 min	
Pan tostado	1	Asado	Alto	5		
Pan de levadura (pan de molde)	1	Hornear	350 °F (175 °C)	3	20 a 45 min	
Pan de levadura (sin charola)	1	Piedra	450 °F (230 °C)	1	15 a 45 min	
Pancitos de levadura	1	Convección	375 °F (190 °C)	3	10 a 20 min	
	2	Convección	375 °F (190 °C)	2, 5	10 a 20 min	
	3	Convección	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10 a 20 min	
PASTELES						
Pan de ángel	1	Hornear	350 °F (175 °C)	1	35 a 45 min	
Budín o panqué	1	Hornear	350 °F (175 °C)	3	40 a 50 min	
Panquecitos	1	Hornear	350 °F (175 °C)	3	20 a 20 min	
	2	Convección	325 °F (165 °C)	2, 5	15 a 25 min	
	3	Convección	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	15 a 25 min	
Mezclas o desde cero	1	Hornear	350 °F (175 °C)	3	20 a 30 min	
	2	Convección	325 °F (165 °C)	2, 5	20 a 30 min	
	3	Convección	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	20 a 30 min	

Funcionamiento del horno

ALIMENTOS*	REJILLA(S)	MODO	TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO	NOTAS
GALLETAS						
Galletas o barras	1	Hornear	350 °F (175 °C)	3	10 a 25 min	
	2	Convección	325 °F (165 °C)	2, 5	10 a 25 min	
	3	Convección	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	10 a 25 min	
PAYS						
Profiteroles con crema	1	Convección	400 °F (205 °C)	3	20 a 30 min	
De doble costra o streusel	1	Hornear	375 °F (190 °C)	3	40 a 45 min	
Merengue de limón	1	Asado	Bajo	3	10 a 15 min	
Costra de pay (vacía)	1	Hornear	425 °F (220 °C)	3	10 a 15 min	
Hojaldres	1	Hornear	400 °F (205 °C)	3	10 a 15 min	
	2	Convección	375 °F (190 °C)	2, 5	10 a 15 min	
	3	Convección	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10 a 15 min	
Calabaza o crema pastelera	1	Hornear	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	3	ver 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.

*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 del horno

ALIMENTOS*	MODO	TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO	TEMP SONDA	NOTAS
RES						
Agujas	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	3	20 a 25 min/lb	Med 150 °F (65 °C)	Coloque en el plato, con líquido a $\frac{1}{2}$ de la altura de la carne.
	Rostizar	350 °F (175 °C)	3	20 a 25 min/lb	Med 150 °F (65 °C)	Coloque en el plato, con líquido a $\frac{1}{2}$ de la altura de la carne.
Hamburguesas de carne molida	Asado	Alto	5	10 a 15 min		Voltear a los 7 min
Prime rib	Rostizar	450 °F (230 °C) / 225 °F (105 °C)	2	ver 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.
Rostizar	Rostizar	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	2	ver nota	Ligeramente cocida 135 °F (60 °C)	Ase 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 $\frac{1}{2}$ de la altura de la carne.
Filetes (de menos de 1" de grueso)	Asado	Alto	5	10 a 15 min		Voltear a los 6 min
Filetes (de más de 1" de grueso)	Asado	Alto	5	10 a 20 min		Voltear a los 8 min
Lomo	Rostiz Conv	450 °F (230 °C)	3	10 a 20 min/lb	Ligeramente cocida 130 °F (55 °C)	
AVES						

Funcionamiento del horno

ALIMENTOS*	MODO	TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO	TEMP SONDA	NOTAS
Pollo con hueso	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	5	20 a 20 min	Muslo 180 °F (80 °C)	
Pechuga de pollo deshuesada	Asado	Medio	5	10 a 15 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Cuartos de pollo, muslos	Asado	Medio	3	20 a 20 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
	Rostizar	350 °F (175 °C)	5	30 a 40 min	Muslo 180 °F (80 °C)	
	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	3	30 a 40 min	Muslo 180 °F (80 °C)	
	Hornear	350 °F (175 °C)	3	30 a 40 min	Muslo 180 °F (80 °C)	
Pollo entero	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	2	10 a 20 min/lb	Muslo 180 °F (80 °C)	
Codorniz	Rostiz 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)	
Pato	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	2	15 a 20 min/lb	Muslo 180 °F (80 °C)	
Ganso	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	2	15 a 20 min/lb	Muslo 180 °F (80 °C)	
Pechuga de pavo entera	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	2	15 a 20 min/lb	Pechuga 165 °F (75 °C)	
	Rostizar	350 °F (175 °C)	2	15 a 20 min/lb	Pechuga 165 °F (75 °C)	
Piezas de pavo	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	3	30 a 40 min	Muslo 180 °F (80 °C)	
	Rostizar	350 °F (175 °C)	3	30 a 40 min	Muslo 180 °F (80 °C)	
Pavo entero (en salmuera)	Hornear	350 °F (175 °C)	1	10 a 15 min/lb	Muslo 180 °F (80 °C)	
Pavo entero	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	1	10 a 15 min/lb	Muslo 180 °F (80 °C)	
	Rostizar	325 °F (165 °C)	1	10 a 15 min/lb	Muslo 180 °F (80 °C)	

CERDO

Funcionamiento del horno

ALIMENTOS*	MODO	TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO	TEMP SONDA	NOTAS
Chuletas, filetes ($\frac{1}{2}$ " de grueso)	Asado	Alto	5	5 a 10 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
	Rostiz Conv	350 °F (175 °C)	3	10 a 15 min		
Filete de jamón (de menos de 1" de grueso)	Asado	Alto	5	5 a 10 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Filete de jamón (de más 1" de grueso)	Asado	Alto	5	10 a 15 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Jamón entero	Hornear	350 °F (175 °C)	2	10 a 15 min/lb	160 °F (70 °C)	Cubra y deje reposar durante 15 min
Costillas	Hornear	300 °F (150 °C)	3			Coloque en paquetes con papel aluminio o en un plato cubierto, con líquido a $\frac{1}{4}$ de la altura de la carne.
Rostizado lento	Hornear	300 °F (150 °C)	2			Coloque en un plato cubierto, con líquido a $\frac{1}{4}$ de la altura de la carne.
Lomo	Rostiz Conv	400 °F (205 °C)	3	15 a 20 min/lb	Ligeramente cocida 130 °F (55 °C)	
CORDERO						
Chuletas, filetes ($\frac{3}{4}$ " de grueso)	Asado	Alto	5	5 a 10 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.
Costillar en corona	Rostiz Conv	325 °F (165 °C)	2	15 a 20 min/lb	145 °F (65 °C)	
Pierna	Rostiz Conv	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	2	ver nota	145 °F (65 °C)	Ase durante 30 min a 425 °F, reduzca la temperatura a 325 °F y cueza a la temperatura interna deseada.

Funcionamiento del horno

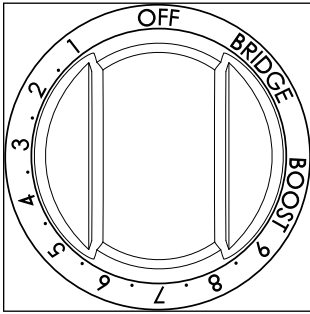
ALIMENTOS*	MODO	TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO	TEMP SONDA	NOTAS
Rostizado de ternera	Rostiz Conv	300 °F (150 °C)	2	30 a 35 min/lb	140 °F (60 °C)	
PESCADO						
Filete (de menos de 1" de grueso)	Asado	Medio	5	10 a 20 min		
Filete (de más de 1" de grueso)	Rostiz Conv	375 °F (190 °C)	5	15 a 25 min		
PIZZA						
Calzone	Piedra	375 °F (190 °C)	1	10 a 15 min		
Pizza de pan francés	Asado	Medio	5	10 a 15 min		
Pizza casera	Piedra	450 °F (230 °C)	1	5 a 15 min		
VERDURAS						
Verduras mixtas	Rostiz Conv	400 °F (205 °C)	4	10 a 20 min		
Papas, camotes	Hornear	350 °F (175 °C)	3	45 a 60 min		
OTROS						
Pastel de carne	Rostizar	425 °F (220 °C) / 325 °F (165 °C)	2	ver 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.
Nachos	Asado	Bajo	3	15 a 20 min		
Comidas de un solo platillo	Hornear	350 °F (175 °C)	3	45 a 60 min	175 °F (80 °C)	
Quiche	Hornear	350 °F (175 °C)	3	40 a 50 min		
Salchicha, bratwurst (fresca)	Asado	Medio	5	10 a 15 min		Voltear a la mitad del tiempo de asado.

*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

Colocación de las perillas

Verifique que aparezca APAGADO en la parte superior de la perilla cuando esté instalada en la estufa. Si no aparece APAGADO en la parte superior de la perilla, intente con otra perilla o mueva la perilla a una ubicación diferente.



Ajustes de nivel de potencia

AJUSTE	NIVEL DE POTENCIA	USOS
Derretir	1	Derretir mantequilla y conservar el chocolate y las salsas.
Fuego lento	De 2 a 6	Salsas a fuego lento y arroz al vapor.
Media	De 6 a 8	Preparar pan francés y panqueques y calentar leche, salsas de crema, sopas y salsas para carne. Salteado, dorado y frito.
Alto	De 8 a 9	Hervir agua, cocinar carne y conservas.

Uso compartido de potencia

El uso compartido de potencia permite que la estufa distribuya la potencia entre sus zonas de cocción. Cuando se utilizan varias zonas, la estufa redirige la potencia entre zonas para garantizar un rendimiento óptimo. Por ejemplo: La activación del modo Aumento redirige la energía desde una o más zonas adyacentes.

Cuando se necesitan niveles de alta potencia, la estufa puede reducir la potencia de las zonas adyacentes debido a limitaciones electrónicas internas. Esto garantiza que la parrilla funcione de manera eficiente y segura, cuando se utilizan varias zonas.

Para restaurar los ajustes de potencia deseados para una zona afectada por el uso compartido de potencia, gire la perilla de control para alinearla con el nivel de potencia reducido que se muestra en la pantalla de la estufa antes de volver a los ajustes más altos. La perilla de control ajustada más recientemente recibe prioridad.

Funcionamiento de la estufa

Zona única

El nivel de potencia es ajustable de 1 a 9. Los números que incluyen un punto **7**, representan un medio del ajuste de potencia. La configuración del nivel de potencia y el anillo de control con retroiluminación LED parpadean si no se detectan utensilios de cocina o se detectan utensilios de cocina incompatibles en una zona. La zona se apaga automáticamente después de 20 segundos.

Configuración de los mandos:

- 1 Presione y gire la perilla de control correspondiente en sentido horario hasta el ajuste de nivel de potencia deseado. El nivel de potencia aparece en la estufa.
- 2 Para encender Boost, gire la perilla de control en el sentido horario y sosténgala durante aproximadamente 1 segundo. **b** aparece en la pantalla de la estufa cuando Boost está activo.

Aumento

El aumento sube la potencia en una zona al desviar la potencia de una zona adyacente. Si la zona adyacente está en alto, se reduce la potencia de salida de la zona adyacente. La reducción de potencia se muestra en el indicador de nivel de potencia de la zona adyacente. **b** aparece en la pantalla de la estufa cuando una zona está en Boost (Aumento).

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

Puente

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

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

Configuración del puente:

- 1 Gire una de las perillas de control correspondientes en sentido antihorario hasta Bridge (Puente). **H** aparece en la pantalla de la parte superior de la estufa cuando Bridge está activo.
- 2 Gire la otra perilla de control correspondiente en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el nivel de potencia deseado. El nivel de potencia aparece en la estufa.

Indicador de superficie caliente

H aparece en la pantalla de la estufa cuando la parrilla está caliente y permanece encendida mientras la superficie se enfría aunque la superficie de inducción esté apagada.

Recomendaciones para el cuidado

Recomendaciones para el cuidado

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.
Rejillas del horno y guías de las rejillas	Retire y coloque sobre una superficie plana cerca del fregadero. Límpielas con agua caliente y un detergente suave o con pasta de bicarbonato de sodio y agua. No sumerja en agua. Seque con una toalla.
Perillas de control	Utilizando un paño húmedo, límpielas con detergente suave o desengrasante en aerosol; enjuague y deje secar. No coloque en el lavavajillas.
Pantalla táctil	Mantenga oprimido Lock (Bloqueo) 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. IMPORTANT NOTE: No aplique limpiadores directamente sobre el panel de control.
Interior del horno	IMPORTANT NOTE: 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 activar la función de limpieza, retire suavemente con una navaja los restos de alimentos adheridos a la cavidad y la puerta 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 retirar los químicos de limpieza antes de iniciar el Modo de limpieza. Si no se retiran los residuos de la cavidad, es posible que la porcelana se desgaste por corrosión. Una vez que el ciclo de limpieza haya terminado, deje enfriar el horno por completo y limpie la ceniza con un paño húmedo.
Parrilla para asar	Para limpiar la rejilla, utilice detergente suave y un estropajo. Enjuague y seque. Para limpiar la parrilla, deseche la grasa y lave con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque.

Solución de problemas

La estufa no funciona.

- Compruebe si la energía está encendida.
- Compruebe si llega corriente eléctrica a la unidad y si el disyuntor de la casa está encendido.
- El horno se apaga automáticamente después de 12 horas de uso continuo, excepto en los modos de deshidratación o Sabbath.
- La estufa se apaga automáticamente una vez que finaliza el tiempo de uso continuo configurado. Consulte la siguiente tabla.

NIVEL DE POTENCIA	DURACIÓN
De 1 a 2	8 horas
De 2.5 a 5.5	6 horas
De 6 a 6.5	4 horas
De 7 a 9	2 horas

El reloj se apaga.

- La unidad está en el modo de energía en espera. Consulte "Opciones extendidas" on page 15.

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.

Aparece Error en la pantalla táctil.

- 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 al 800-222-7820.

La puerta del horno está bloqueada.

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

Las zonas de inducción no funcionan.

- Compruebe si la energía está encendida.
- Verifique que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción.
- Si no se detectan utensilios de cocina en un plazo de 20 segundos, la zona de cocción finaliza automáticamente. Para reiniciar los ajustes de cocción para esa zona, la perilla de control debe estar en la posición de APAGADO antes de volver a configurarla.
- Compruebe que la corriente eléctrica a la estufa y el disyuntor de la casa estén encendidos.
- La estufa se apaga 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.

Solución de problemas

Códigos de error

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
07	Temperatura excesiva de los controles	Apague la estufa, retire los utensilios de cocina y espere a que se enfríen por completo.
09	Temperatura excesiva de la bobina	Retire los utensilios de cocina de la zona afectada y espere a que la zona se enfríe por completo.
15	Suministro eléctrico	Corte la corriente en el disyuntor. Espere 10 minutos y vuelva a encender el disyuntor.
58	Perilla atascada en Boost (Aumento)	Gire el control de la perilla a la posición OFF (APAGADO) para borrar el error y volver al uso normal.
102	Temperatura excesiva del generador	Apague la estufa, retire los utensilios de cocina y espere a que se enfríen por completo.

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.
- Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf.

Garantía limitada residencial Wolf

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 el Servicio Certificado 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 EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA O EN VIRTUD DE CUALQUIER GARANTÍA QUE SURJA DE LA LEY. WOLF APPLIANCE, INC. NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL QUE SURJA DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o incidentales, 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 servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, envíenos un correo electrónico a customerservice@subzero.com o llame al 800-222-7820.

*Las puertas, paneles, manijas, estructuras 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.

Contents

- 3** Cuisinière à induction Pro
- 4** Précautions de sécurité
- 7** Caractéristiques de la cuisinière à induction Pro
- 9** Cuisson à induction
- 11** Fonctionnement du four
- 30** Fonctionnement du dessus de cuisinière
- 32** Conseils d'entretien
- 33** Dépannage
- 35** Garantie limitée résidentielle 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 aux illustrations de la section « Features » (Caractéristiques) 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 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

Les caractéristiques et les spécifications peuvent être modifiées en tout temps sans préavis. Consultez wolfappliance.com/specs pour obtenir les renseignements les plus récents.

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 :

IMPORTANT NOTE: Important : REMARQUE IMPORTANTE : met en évidence des renseignements qui sont particulièrement importants.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

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

IMPORTANT NOTE: Important : REMARQUE IMPORTANTE : conservez ces directives pour l'inspecteur en électricité local.

Précautions de sécurité

DIRECTIVES IMPORTANTES

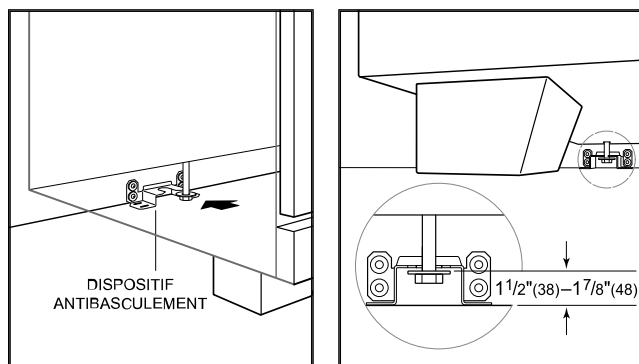
⚠ AVERTISSEMENT

- 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Les modèles de 30 po (762) et de 36 po (914) ont un raccord à l'alimentation électrique. Les modèles de 48 po (1 219) ont deux connexions à l'alimentation électrique. Débranchez toutes les connexions de l'alimentation électrique avant l'entretien.

Cet appareil est muni de roulettes sur deux pieds ou plus et il doit être installé sur des matériaux de finition de plancher en vinyle de composition de qualité commerciale de $\frac{1}{8}$ po (3) d'épaisseur ou l'équivalent.



INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ :

- 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 ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est 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.
- 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 de 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 de serviette ou de chiffon épais en guise 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.

Précautions de sécurité

- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Aucun nettoyeur pour four commercial ni aucun revêtement protecteur 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 susceptibles d'intéresser 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.
- N'utilisez pas de l'eau sur les incendies de graisse. Étouffez 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 ustensiles de cuisine dont la taille, le matériau et la fabrication sont adaptés au type de cuisson que vous réalisez. Cette unité est munie d'éléments à induction de tailles différentes.
- Ne faites jamais chauffer un ustensile de cuisine vide. Cela peut endommager la surface de cuisson ou le chaudron et faire surchauffer l'unité.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisine ayant des gouttes d'eau à l'extérieur. Les gouttes peuvent commencer à bouillir et éclabousser la surface. Les ustensiles de cuisine 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, où elles pourraient être heurtées ou facilement touchées.
- 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 nettoyeurs émettent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.
- 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.
- 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.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE

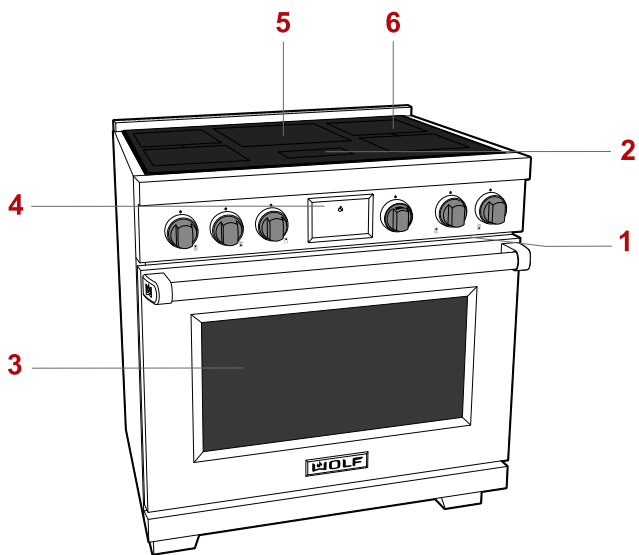
Cause le cancer et des troubles reproductifs—
www.P65Warnings.ca.gov

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques de la cuisinière à induction Pro

Caractéristiques de la cuisinière à induction Pro

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Plaque signalétique du produit |
| 2 | Écran du dessus de cuisinière |
| 3 | Four à convection |
| 4 | Écran tactile |
| 5 | Zone d'induction |
| 6 | Commande de l'élément |



Premiers pas

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 Pro.

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 à "Conseils d'entretien" on page 32.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne placez pas de récipients chauds sur ou autour de l'écran du dessus de cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES DE LA ZONE DE LA CUISINIÈRE DE 30 PO (762 MM)

L

11 po (279)	Boost (Suralimentation) 2 600 / 5 500
(2) 8 po (203) avec raccordement	Boost (Suralimentation) 2 100/3 700
6 po (152)	Boost (Suralimentation) 1 400 / 2 200

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES DE LA ZONE DE LA CUISINIÈRE DE 36 PO (914 MM)

L

11 po (279)	Boost (Suralimentation) 2 600 / 5 500
(2) 8 po (203) avec raccordement	Boost (Suralimentation) 2 100/3 700

Caractéristiques de la cuisinière à induction Pro

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES DE LA ZONE DE LA CUISINIÈRE DE 36 PO (914 MM) L

(2) 8 po (203) avec raccordement Boost (Suralimentation)
2 100/3 700

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES DE LA ZONE DE LA CUISINIÈRE DE 48 PO (1 219 MM) L

11 po (279) Boost (Suralimentation)
2600 / 5 500

(2) 8 po (203) avec raccordement Boost (Suralimentation)
2 100/3 700

(2) 8 po (203) avec raccordement Boost (Suralimentation)
2 100/3 700

8 po (203) Boost (Suralimentation)
2 100/3 700

6 po (152) Boost (Suralimentation)
1 400 / 2 200

Ustensiles de cuisson à induction

Dans la cuisson à induction, l'électricité circule à travers une bobine pour produire un champ magnétique sous la surface en vitrocéramique. Lorsque des ustensiles compatibles avec la cuisson par induction sont placés sur la surface, le champ magnétique génère de la chaleur directement à l'intérieur de l'ustensile. Puisque la chaleur est concentrée dans l'ustensile de cuisson plutôt que dans la plaque de cuisson, l'ustensile chauffe plus rapidement et plus efficacement, dirigeant plus d'énergie précisément là où elle est nécessaire.

Les casseroles et poêles compatibles avec l'induction doivent être faites de fer ou d'un matériau magnétique à base de fer comme l'acier. Les ustensiles de cuisson en fonte, en fonte à revêtement émaillé ou en acier inoxydable sur de l'aluminium peuvent également fonctionner sur une surface à induction. Certains ustensiles de cuisson comprennent un symbole de bobine au bas pour indiquer la compatibilité, mais il est également facile de tester cela en plaçant un aimant sur la surface inférieure. Si l'aimant se fixe fermement, l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

Évitez les ustensiles de cuisson en aluminium contenant des disques métalliques estampés sur la surface inférieure. Ce type d'ustensiles de cuisson comprend une teneur minimale de matériau ferritique, ce qui peut entraîner une mauvaise performance de cuisson et créer un bruit supplémentaire.

- Les meilleurs ustensiles de cuisson à induction ont un fond plat, lisse et magnétique.
- Des ustensiles de cuisson à fond lisse sont nécessaires pour créer un contact direct avec la surface en verre pour une performance optimale et un bruit minimal.
- Placez les ustensiles de cuisson directement sur la surface. Ne placez rien entre la casserole et la surface en verre lors de l'utilisation.
- Les ustensiles de cuisson doivent avoir un diamètre adapté à la zone de cuisson utilisée. Un petit ustensile de cuisson placé sur une grande zone entraîne une réduction de la puissance, car la génératrice à induction sous le verre identifie l'ustensile et réduit la puissance par rapport à la taille.
- Les gros ustensiles de cuisson oblongs ou les crêpières sont parfaits pour la zone de l'élément de raccordement; lorsqu'ils sont placés sur plusieurs

zones, les bobines ne chauffent que les zones directement au-dessus de la zone de l'élément de raccordement.

- Les woks à fond plat compatibles avec l'induction peuvent être utilisés sur la surface à induction.

Bruit d'induction

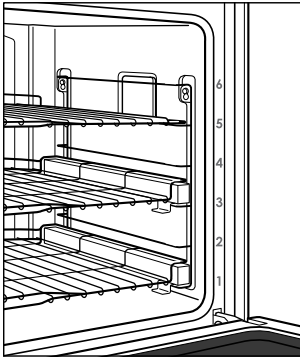
La cuisson à induction produit généralement un peu de bruit. Un bourdonnement subtil est courant et varie selon le réglage de la puissance ou lorsque des zones adjacentes sont utilisées en même temps. Le réglage du niveau de puissance sur une ou deux zones peut aider à réduire le bruit. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisson est complètement sec.

Le type et la qualité des ustensiles de cuisson ont également un impact sur le bruit et la performance. Les ustensiles de cuisson à haute teneur en matériaux ferreux et à fond plat et lisse entraînent généralement un fonctionnement plus silencieux.

Fonctionnement du four

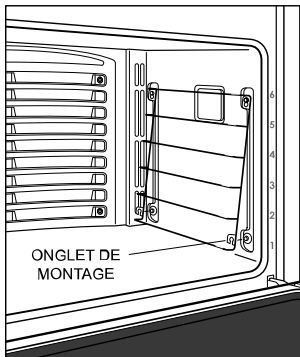
Position de la grille du four

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des six positions indiquées sur la face avant du four.



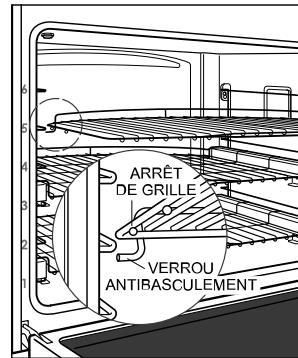
Guides de grille du four

Pour insérer 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.

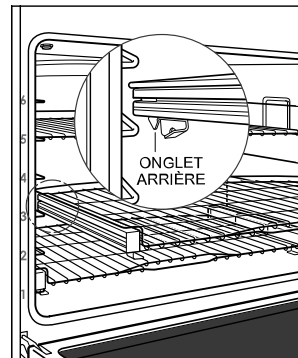


Grilles du four

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.



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). 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.



Fonctionnement du four

Fonctionnement du four

Les cuisinières à induction de Wolf utilisent une combinaison d'écran tactile, de cadran sélecteur de mode de cuisson et de bouton de commande de température du four pour sélectionner les modes de cuisson voulus, la température du four et les fonctions exclusives. Le panneau de commande doit être ouvert pour accéder au mode Gourmet (gastronomique) et aux fonctions exclusives.



Le four possède dix modes de cuisson—cuisson, rôtissage, grillage, rôtissage par convection, convection, gastronomique, apprêt, pierre de cuisson, déshydratation et garder au chaud. La pierre de cuisson n'est pas offerte avec le four de 18 po (457). Les modes pierre de cuisson et déshydratation nécessitent des accessoires.

Pour les modes Bake (cuisson), Roast (rôtissage), Broil (grillage), Convection Roast (rôtissage par convection), Convection, Gourmet (gastronomique) et Stone (pierre de cuisson), une légère rotation du bouton de commande ajuste la température de 5 °F (1 °C). Une rotation complète ajuste la température de 25 °F (5 °C). Pour les modes Proof (apprêt), Dehydrate (déshydratation) et Warm (garder au chaud), une légère rotation du bouton de commande ajuste la température d'un degré Fahrenheit. Une rotation complète ajuste la température de 5 °F (1 °C).


Pour commencer à cuisiner :

- 1 Tournez le cadran du sélecteur sur le mode de cuisson désiré; il apparaît sur l'écran du bouton du four.

- 2 Tournez le bouton de commande pour augmenter ou réduire la température ou touchez à Start (mise en marche) sur le panneau de commande. L'une ou l'autre des actions termine la seconde étape du processus et commence le préchauffage.

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 Activez la ventilation de la cuisine. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 3 Tournez le cadran sélecteur à  Roast (rôtissage) et réglez la température à 500 °F (260 °C) pendant une heure.
- 4 Pivotez le cadran jusqu'à Off (arrêt) et laissez le four se refroidir en gardant la porte fermée.

Fonctionnement du four

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.

Verrouillage des commandes

La fonction de verrouillage des commandes empêche le fonctionnement non désiré de l'écran tactile. 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.

Lampe 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.

Fonctionnement du four

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. 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 "Établir la connexion de cet appareil" on page 13.

L'heure peut être réglée manuellement sur l'écran tactile.

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.

Minuterie

Chaque minuterie peut être réglée pour une période maximale de 11 heures et 59 minutes. Une fois la minuterie programmée, le décompte apparaît 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 les glissières pour régler la durée, puis touchez à Set (régler). Une sonnerie indique que la minuterie a été réglée.
- 3 Pour modifier la minuterie, touchez au compte à rebours sur l'écran tactile, puis utilisez les glissières pour régler la durée.
- 4 Pour annuler la minuterie, touchez au compte à rebours sur l'écran tactile, puis touchez à ⊗.
- 5 La minuterie retentira lorsqu'il ne restera qu'une minute. La minuterie retentit et clignote lorsque la durée est terminée.
- 6 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	Sélectionnez 12 heures ou 24 heures.
Shabbath	Activez ou désactivez le mode Shabbath.
Horloge	Sélectionnez l'affichage numérique, analogue, vide ou le logo.
Connexion	Activez ou désactivez 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	Réglez l'étalonnage de l'écran tactile.
Son	Coupez ou ajustez le volume et la tonalité des sons du four.
Luminosité.	Réglez la luminosité de l'écran tactile : 0 à 100 %.

*L'option connexion doit être mise en marche pour vous connecter à l'appli Sub-Zero Group Owners.

Gourmet

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. Reportez-vous aux instructions sur le panneau de commande pour déterminer si le préchauffage est nécessaire. 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 Pivotez le cadran jusqu'à **G**.
- 2 Utilisez l'écran tactile pour sélectionner les paramètres voulus.

Fonctionnement du four

Guide Gourmet (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	Bifteck	
	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	

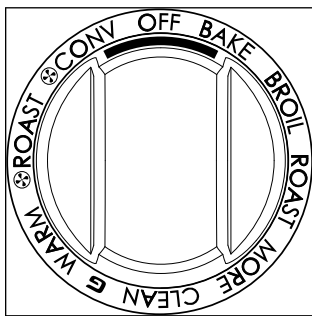
**Non offerte avec le four de 18 po (457).

Fonctionnement du four

Modes de cuisson

MODE*	PRÉ- RÉGLAGE	ÉTENDUE	UTILISATIONS
BAKE (CUISSON)	350 °F(175 °C)	200 à 550 °F (95 à 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 à 550 °F (95 à 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)	BR3 550 °F (290 °C)	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 lèchefrite à deux pièces et grillez toujours en gardant la porte du four fermée.
CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)	325 °F (165 °C)	200 à 550 °F (95 à 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 à 550 °F (95 à 290 °C)	Il est possible de cuire sur plusieurs grilles avec brunissage uniforme dans ce mode grâce au mouvement uniforme de l'air.
GOURMET	-	-	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. La température et l'étendue prédéfinies dépendent de l'aliment et du niveau de cuisson voulue.
PROOF (APPRÊT)	85 °F (30 °C)	85 à 110 °F (30 à 45 °C)	Idéal pour apprêter ou faire lever la pâte à pain.
STONE (PIERRE DE CUISSON)	450 °F (230 °C)	200 à 550 °F (95 à 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 à 170 °F (45 à 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 à 200 °F (60 à 95 °C)	Conçu pour garder les aliments à la température de service.

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



Fonctionnement du four

La sonde de température

⚠ AVERTISSEMENT

Tirez directement vers le bas lorsque vous retirez la sonde de la prise. Le fait de plier ou tirer la sonde en angle durant le retrait peut l'endommager et endommager le four. Ne placez pas une grille ou un accessoire à la position six lorsque vous utilisez la sonde puisque cela nuit au retrait de la sonde.

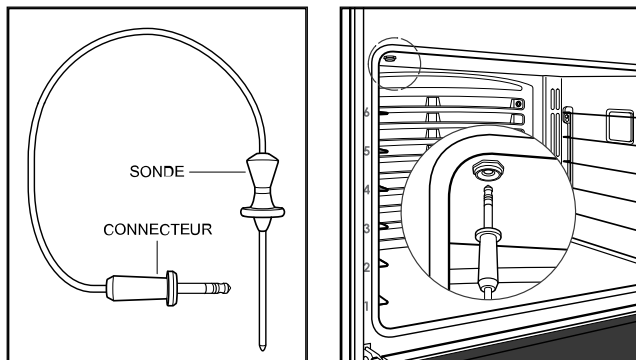
⚠ AVERTISSEMENT

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

Utilisez uniquement la sonde de température expédiée avec cet appareil. 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. Fermer 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 le bouton de commande 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.

Programme 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 Tournez le cadran sélecteur au mode de cuisson désiré et tournez le bouton de commande pour régler la température.
- 2 Touchez à Timed Cook (cuisson minutée), puis sélectionnez la durée de la cuisson voulue.
- 3 Touchez à Set (régler) deux fois pour commencer.
- 4 Pour annuler, touchez à la durée/l'heure d'arrêt sur l'écran tactile, puis cliquez sur (X).
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.
- 6 Tournez le cadran sélecteur sur Off (arrêt) pour annuler.

Programme automatique : démarrage différé

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 Tournez le cadran sélecteur au mode de cuisson désiré et tournez le bouton de commande pour régler la température.
- 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 sur l'écran tactile, puis cliquez sur (X).
- 5 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.
- 6 Tournez le cadran sélecteur sur Off (arrêt) pour annuler.

Fonctionnement du four

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. Le nettoyage prend environ quatre heures.

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.

IMPORTANT NOTE: Important : REMARQUE IMPORTANTE : pour les fours doubles, l'autre four ne peut pas être utilisé durant le nettoyage du premier four.

Réglage des commandes :

- 1 Activez la ventilation de la cuisine. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 2 Tournez le cadran sélecteur à Clean (nettoyage).
- 3 Appuyez sur Démarrer.
- 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 Tournez le cadran sélecteur sur Off (arrêt) pour annuler.

Nettoyage différé

⚠ AVERTISSEMENT

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

Réglage des commandes :

- 1 Mettez la ventilation en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 2 Tournez le cadran sélecteur à Clean (nettoyage).
- 3 Touchez à Delayed Clean (nettoyage différé) et utilisez la glissière pour sélectionner l'heure d'arrêt 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 Tournez le cadran sélecteur sur Off (arrêt) pour annuler.

Fonctionnement du four

Shabbath

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

Shabbath peut être utilisé pour les modes rôtissage, cuisson, apprêt et garder au chaud.

Réglage des commandes :

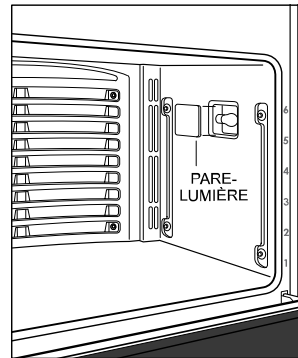
- 1 Allumez ou éteignez les lumières du four.
- 2 Touchez à SETTINGS (paramètres), puis sélectionnez Sabbath (Shabbath).
- 3 Touchez à On (marche), puis touchez à Set (régler).
- 4 Tournez le cadran sélecteur au mode de cuisson désiré, tournez le bouton de commande pour régler la température et touchez à Start (mise en marche).
- 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 Tournez le cadran sélecteur sur Off (arrêt) pour annuler.

Remplacement de la lumière du four

⚠ AVERTISSEMENT

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

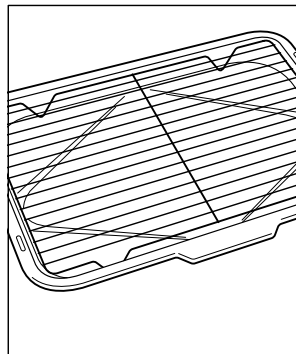
Laissez le four se refroidir complètement, puis retirez les grilles et les guides de grille. Pour retirer le pare-lumière, dégagez doucement le rebord inférieur avec un tournevis plat. Retirez l'ampoule existante et remplacez-la par une ampoule halogène de 40 watts. Ne touchez pas à la nouvelle ampoule 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 proche, consultez la section Support technique de notre site Web, wolfappliance.com, ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.

Gril-lèchefrite

Pour le grillage, utilisez la lèchefrite à deux pièces comprise avec la cuisinière.



Fonctionnement du four

Guide de cuisson

ALIMENT*	GRILLE(S)	MODE	TEMPÉRATURE	POSITION	DURÉE	REMARQUES
PAINS						
Biscuits	1	Rôtissage	400 °F (205 °C)	3	5 à 10 min	
	2	Convection	425 °F (220 °C)	2, 5	5 à 10 min	
	3	Convection	425 °F (220 °C)	1, 3, 5	5 à 10 min	
Brioche à la cannelle	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	20 à 25 min	
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	20 à 25 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	20 à 25 min	
Pain à l'ail	1	Grillage	Moyenne	5		
Muffins	1	Cuisson	400 °F (205 °C)	3	15 à 20 min	
	2	Convection	375 °F (190 °C)	2, 5	10 à 15 min	
	3	Convection	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10 à 15 min	
Pains éclair	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	40 à 50 min	
Rôties	1	Grillage	Haut	5		
Pain à la levure (moule à pain)	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	20 à 45 min	
Pain à la levure (sans moule)	1	Pierre de cuisson	450 °F (230 °C)	1	15 à 45 min	
Petits pains à la levure	1	Convection	375 °F (190 °C)	3	10 à 20 min	
	2	Convection	375 °F (190 °C)	2, 5	10 à 20 min	
	3	Convection	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10 à 20 min	
GÂTEAUX						
Gâteau des anges	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	1	35 à 45 min	
Bundt ou pound cake	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	40 à 50 min	
Petits gâteaux	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	20 à 25 min	
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	15 à 25 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	15 à 25 min	
Mélange ou fait à la maison	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	20 à 30 min	

Fonctionnement du four

ALIMENT*	GRILLE(S)	MODE	TEMPÉRATURE	POSITION	DURÉE	REMARQUES
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	20 à 30 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	20 à 30 min	
BISCUITS						
Biscuits ou barres	1	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	10 à 25 min	
	2	Convection	325 °F (165 °C)	2, 5	10 à 25 min	
	3	Convection	325 °F (165 °C)	1, 3, 5	10 à 25 min	
TARTES						
Choux à la crème	1	Convection	400 °F (205 °C)	3	20 à 30 min	
Deux croûtes ou garnies de streusel	1	Cuisson	375 °F (190 °C)	3	40 à 45 min	
Meringue au citron	1	Grillage	Bas	3	10 à 15 min	
Croûte de tarte (vide)	1	Cuisson	425 °F (220 °C)	3	10 à 15 min	
Pâte feuilletée	1	Cuisson	400 °F (205 °C)	3	10 à 15 min	
	2	Convection	375 °F (190 °C)	2, 5	10 à 15 min	
	3	Convection	375 °F (190 °C)	1, 3, 5	10 à 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.

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

Fonctionnement du four

ALIMENT*	MODE	TEMPÉRATURE	POSITION	DURÉE	TEMP. DE LA SONDE	REMARQUES
BŒUF						
Rôti de fin de palette	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	3	45–55 min/kg	Moy. 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	Moy. 150 °F (65 °C)	Placez dans un plat avec du liquide à moitié de la hauteur de la viande.
Galettes de viande	Grillage	Haut	5	10 à 15 min		Retournez après 7 minutes.
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.
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.
Rôtissage à feu doux	Cuisson	300 °F (150 °C)	2			Placez dans un plat couvert avec du liquide à la moitié de la hauteur de la viande.
Steaks (< 2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Haut	5	10 à 15 min		Retournez après 6 minutes.
Steaks (> 2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Haut	5	10 à 20 min		Retournez après 8 minutes.
Filet	Rôtissage par convection	450 °F (230 °C)	3	25–45 min/kg	Saignant 130 °F (55 °C)	

Fonctionnement du four

ALIMENT*	MODE	TEMPÉRATURE	POSITION	DURÉE	TEMP. DE LA SONDE	REMARQUES
VOLAILLE						
Poulet, non désossé	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	5	20 à 25 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Poitrine de poulet désossée	Grillage	Moyenne	5	10 à 15 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
Quarts, cuisses de poulet	Grillage	Moyenne	3	20 à 25 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
	Rôtissage	350 °F(175 °C)	5	30 à 40 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	3	30 à 40 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	30 à 40 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)	
Poule Cornish	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	3	1 heure	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Rôtissage	350 °F(175 °C)	3	1 heure	Cuisse 180 °F (80 °C)	
Canard	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)	
Poitrine de dinde, entière	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	2	35-45 min/kg	Poitrine 165 °F (75 °C)	
	Rôtissage	350 °F(175 °C)	2	35-45 min/kg	Poitrine 165 °F (75 °C)	
Morceaux de dinde	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	3	30 à 40 min	Cuisse 180 °F (80 °C)	
	Rôtissage	350 °F(175 °C)	3	30 à 40 min	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)	

Fonctionnement du four

ALIMENT*	MODE	TEMPÉRATURE	POSITION	DURÉE	TEMP. DE LA SONDE	REMARQUES
	Rôtissage	325 °F (165 °C)	1	25–35 min/kg	Cuisse 180 °F (80 °C)	
PORC						
Côtelettes, steaks (1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur)	Grillage	Haut	5	5 à 10 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
	Rôtissage par convection	350 °F(175 °C)	3	10 à 15 min		
Steak de jambon (< 2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Haut	5	5 à 10 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
Steak de jambon (> 2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Haut	5	10 à 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.
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.
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.
Filet	Rôtissage par convection	400 °F (205 °C)	3	35-45 min/kg	Saignant 130 °F (55 °C)	
AGNEAU						
Côtelettes, steaks (3/4 po (19,1 mm) d'épaisseur)	Grillage	Haut	5	5 à 10 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.
Couronne	Rôtissage par convection	325 °F (165 °C)	2	35-45 min/kg	145 °F (65 °C)	

Fonctionnement du four

ALIMENT*	MODE	TEMPÉRATURE	POSITION	DURÉE	TEMP. DE LA SONDE	REMARQUES
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)	
POISSON						
Filet (< 2,5 cm d'épaisseur)	Grillage	Moyenne	5	10 à 20 min		
Filet (> 2,5 cm d'épaisseur)	Rôtissage par convection	375 °F (190 °C)	5	15 à 25 min		
PIZZA						
Calzones	Pierre de cuisson	375 °F (190 °C)	1	10 à 15 min		
Pizza à pain français	Grillage	Moyenne	5	10 à 15 min		
Pizza maison	Pierre de cuisson	450 °F (230 °C)	1	5 à 15 min		
LÉGUMES						
Légumes mélangés	Rôtissage par convection	400 °F (205 °C)	4	10 à 20 min		
Pommes de terre, patates douces	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	45 à 60 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.
Nachos	Grillage	Bas	3	15 à 20 min		
Repas dans un plat	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	45 à 60 min	175 °F (80 °C)	
Quiche	Cuisson	350 °F(175 °C)	3	40 à 50 min		

Fonctionnement du four

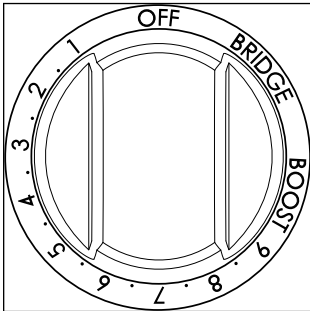
ALIMENT*	MODE	TEMPÉRATURE	POSITION	DURÉE	TEMP. DE LA SONDE	REMARQUES
Saucisse, saucisse Bratwurst (fraîches)	Grillage	Moyenne	5	10 à 15 min		Retournez à mi-chemin pendant le grillage.

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

Fonctionnement du dessus de cuisinière

Placement des boutons

Vérifiez que OFF (Arrêt) apparaît sur le dessus du bouton lorsqu'il est installé sur la cuisinière. Si OFF (Arrêt) n'apparaît pas sur le dessus du bouton, essayez un bouton différent ou déplacez le bouton à un autre endroit.



Réglages du niveau de puissance

RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATIONS
Fondre	1	Faire fondre du beurre, et garder du chocolat et des sauces.
Mijoter	2 à 6	Faire mijoter des sauces et cuire du riz à la vapeur.
Moyen	6 à 8	Faire du pain perdu et des crêpes, et chauffer du lait, des sauces à la crème, des soupes et des jus. Faire sauter, brunir et frire.
Haut	8 à 9	Faire bouillir de l'eau, saisir de la viande et mettre en conserve.

Partage d'énergie

Le partage de la puissance permet au-dessus de cuisinière de répartir la puissance entre ses zones de cuisson. Lorsque plusieurs zones sont utilisées, le dessus de cuisinière redirige la puissance entre les zones pour assurer une performance optimale. Par exemple : L'activation du mode Boost (Suralimentation) redirige l'alimentation d'une ou de plusieurs zones adjacentes.

Lorsque des niveaux de puissance élevés sont nécessaires, le dessus de cuisinière peut réduire la puissance des zones adjacentes en raison des limites électroniques internes. Cela garantit que la plaque de cuisson fonctionne efficacement et en toute sécurité, lorsque plusieurs zones sont utilisées.

Pour restaurer les réglages de puissance souhaités pour une zone concernée par le partage de puissance, tournez le bouton de commande pour l'aligner avec le niveau de puissance réduit indiqué sur l'écran du dessus de cuisinière avant de revenir aux réglages plus élevés. Le bouton de commande le plus récemment réglé est prioritaire.

Fonctionnement du dessus de cuisinière

Zone unique

Le niveau de puissance est réglable de 1 à 9. Les chiffres, y compris un point, **7** représentent les réglages à demi-puissance. Le réglage du niveau de puissance et la lunette de commande rétroéclairée à DEL clignotent si aucun ustensile de cuisson ou ustensile de cuisson incompatible n'est détecté sur une zone. La zone s'éteint automatiquement après 20 secondes.

Réglage des commandes :

- 1 Enfoncez et tournez le bouton de contrôle correspondant dans le sens horaire sur le réglage de niveau de puissance souhaité. Le niveau de puissance apparaît sur le dessus de cuisinière.
- 2 Pour activer le mode Boost (Suralimentation), tournez le bouton de commande dans le sens horaire et maintenez-le enfoncé pendant environ une seconde. **b** apparaît sur l'écran du dessus de cuisinière lorsque le mode Boost (Suralimentation) est actif.

Boost (Suralimentation)

Le mode Boost (Suralimentation) augmente la puissance d'une zone en détournant la puissance d'une zone adjacente. Si la zone adjacente est en position haute, la puissance de sortie de la zone adjacente est réduite. La réduction de puissance est indiquée sur l'indicateur de niveau de puissance de la zone adjacente. **b** apparaît sur l'écran du dessus de cuisinière lorsqu'une zone est en mode Boost (Suralimentation).

Le mode Boost (Suralimentation) se désactive automatiquement au bout de 15 minutes de fonctionnement continu et peut être réactivé si vous le désirez.

Raccordement

L'élément de raccordement constitue un espace de chauffage de forme oblongue que vous pouvez utiliser pour une plaque à frire, une rôtissoire ouverte ou une pocheuse à poisson.

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

Réglage de l'élément de raccordement :

- 1 Tournez l'un des boutons de commande correspondants dans le sens antihoraire sur Bridge (Élément de raccordement). **H** apparaît sur l'écran du dessus de cuisinière lorsque Bridge est actif.
- 2 Tournez l'autre bouton de commande correspondant dans le sens horaire pour régler le niveau de puissance désiré. Le niveau de puissance apparaît sur le dessus de cuisinière.

Indicateur de surface chaude

H apparaît sur l'écran du dessus de cuisinière lorsque la plaque de cuisson est chaude et reste allumée pendant que la surface refroidit même lorsque la surface à induction est éteinte.

Conseils d'entretien

Conseils d'entretien

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibrilles humide, puis avec une peau de chamois sèche. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Surface en vitrocéramique	Laissez la surface refroidir. Utilisez des produits dégraissants en aérosol pour enlever les traces de doigts et un produit nettoyant pour plaque de cuisson Ceran® non agressif pour enlever les salissures alimentaires. Ne laissez aucun article qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude. Dans ce cas, utilisez la raclette de la lame de rasoir fournie avec la cuisinière pour l'éliminer.
Grilles et guides de rail 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.
Boutons de commande	Avec un chiffon humide, essuyez avec un détergent doux ou un dégraissant en aérosol; rincez et séchez. Ne les mettez pas dans le lave-vaisselle.
Écran tactile	Touchez et tenez la fonction LOCK (verrou) pendant trois secondes pour verrouiller le panneau de commande. Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvériser sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. IMPORTANT NOTE: Important : Ne pulvérisez pas les produits à nettoyer directement sur le panneau de commande.
Intérieur du four	IMPORTANT NOTE: Important : Essuyez tous les renversements d'aliment (particulièrement les sauces sucrées, acides 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 nettoyage, utilisez une lame de rasoir pour soulever doucement les aliments cuits sur la cavité et la fenêtre du four. Pour les taches rebelles, pulvériser 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 nettoyage. Si le résidu n'est pas nettoyé de la cavité, la porcelaine risque d'être gravée. Une fois le cycle de nettoyage terminé, laissez le four se refroidir complètement et essuyez les cendres avec un chiffon humide.
Lèche-frite	Pour nettoyer la grille, 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.

Dépannage

La cuisinière ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers l'unité 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.
- Le dessus de cuisinière s'éteint automatiquement après une durée déterminée d'utilisation continue. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE
1 à 2	8 heures
2,5 à 5,5	6 heures
6 à 6.5	4 heures
7 à 9	2 heures

L'horloge s'éteint.

- L'unité se trouve en mode d'alimentation de veille. Consultez "Options supplémentaires" on page 15

Problème de température du four.

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

Aucune réaction sur l'écran tactile.

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

Une erreur apparaît sur l'écran tactile.

- 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).

Les zones à induction ne fonctionnent pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez que les ustensiles de cuisson sont compatibles avec l'induction.
- Si aucun ustensile de cuisson n'est détecté dans les 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Pour redémarrer les réglages de cuisson de cette zone, le bouton de commande doit être mis sur OFF (Arrêt) avant qu'un nouveau réglage soit effectué.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers la cuisinière et que le disjoncteur de la résidence est en marche.
- 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.

Codes d'erreur

CODE	DESCRIPTION	ACTION
07	Contrôle l'excès de la température	Éteignez le dessus de cuisinière, retirez les ustensiles de cuisson et laissez refroidir complètement.
09	Surchauffe de la bobine	Retirez les ustensiles de cuisson de la zone concernée et laissez-la refroidir complètement.
15	Alimentation électrique	Coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur. Attendez 10 minutes, puis rallumez le disjoncteur.
58	Bouton coincé en mode Boost (Suralimentation)	Tournez le bouton de commande à la position OFF (Arrêt) pour effacer l'erreur et revenir à l'utilisation normale.
102	Surchauffe de la génératrice	Éteignez le dessus de cuisinière, retirez les ustensiles de cuisson et laissez refroidir complètement.

Service après vente

- Conservez le niveau de qualité de conception de votre produit en contactant un centre de service agréé par l'usine Wolf. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus proche, consultez la section Support technique de notre site Web, wolfappliance.com, ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir le numéro de modèle et le numéro de série de votre produit. Ces deux numéros figurent sur la plaque signalétique du produit.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé.

Garantie limitée résidentielle Wolf

Garantie 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'ouverture.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Pendant cinq ans à compter de la date originale d'installation, Wolf Appliance réparera les pièces suivantes qui s'avéreront 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 dû à la négligence, un accident ou une utilisation, un entretien, une installation, un service ou une réparation inappropriés.

LES RECOURS DÉCRITS CI-DESSUS POUR CHAQUE GARANTIE SONT LES SEULS QUE WOLF APPLIANCE, INC. FOURNIRA, EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE, OU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE L'APPLICATION DE LA LOI. WOLF APPLIANCE, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS DÉCOULANT DE LA VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT EXPRESSE, IMPLICITE OU STATUTAIRE.

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 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 Contact et assistance de notre site Web, wolfappliance.com, envoyez-nous un courriel à customerservice@subzero.com ou composez le 800-222-7820.

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

*Les filtres de rechange pour les trousseaux 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 WOLF.COM 800.222.7820

9067250 REV-A

01/2025

