



## USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIA DE USOS Y CUIDADOS

## Welcome

Thank you for your purchase of this Wolf Gourmet product. We look forward to being part of your kitchen for years to come. Wolf is a third-generation family-owned company that has a personal stake in the preparation of your food. With family ownership comes a great attention to detail and an uncompromised dedication to creating exceptional products. Wolf built its business and reputation on helping home cooks achieve the best results possible. With Wolf Gourmet's precise control, the dish you envision will be the dish you serve.



## Contents

- 4 Safety Precautions
- 6 Wolf Gourmet Countertop Oven  
Parts and Features
- 8 Getting Started
- 14 Using Cooking Modes
- 21 Care Recommendations
- 22 Troubleshooting
- 23 Wolf Gourmet Warranty

## Customer Care

As a Wolf Gourmet owner, you can count on our support. Our customer care center is available 24 hours a day, seven days a week and staffed by product experts at our headquarters in Madison, Wisconsin. Should the need arise, simply call 800.222.7820 to speak with one of our product experts. We are confident this guide will answer your questions about the features, operation, and maintenance of your Wolf Gourmet product. If you have additional questions, please contact us by phone or visit us online at [wolfgourmet.com](http://wolfgourmet.com).

## Register Your Product

We strongly encourage you to register your Wolf Gourmet appliance. It's important to us that you get the most out of your products. By registering you will:

- Become a Wolf Gourmet culinary insider.
- Have ongoing support from Wolf Gourmet.
- Activate your warranty and record your purchase.
- Be alerted to any service updates.
- Receive occasional emails to help you maintain and enjoy your appliances.

To register, visit [wolfgourmet.com/registration](http://wolfgourmet.com/registration) or call 800.222.7820.

# IMPORTANT INSTRUCTIONS

## **WARNING** Fire Hazard:

- Do not operate oven unattended.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.
- Always unplug oven when not in use.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:**

- Read all instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our customer care center for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn appliance OFF (press Start/Stop button until OFF (O) is displayed); then remove plug from wall outlet.
- Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.

## IMPORTANT SAFEGUARDS continued

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered, touching, or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation or before the appliance cools down.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb/drip tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To turn oven off, press Start/Stop button until OFF (O) is displayed. See “Wolf Gourmet Countertop Oven Parts and Features” section.
- Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
- Always use appliance with crumb/drip tray securely in place.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

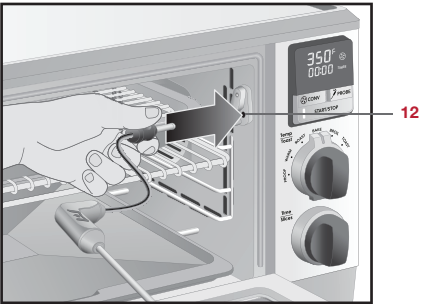
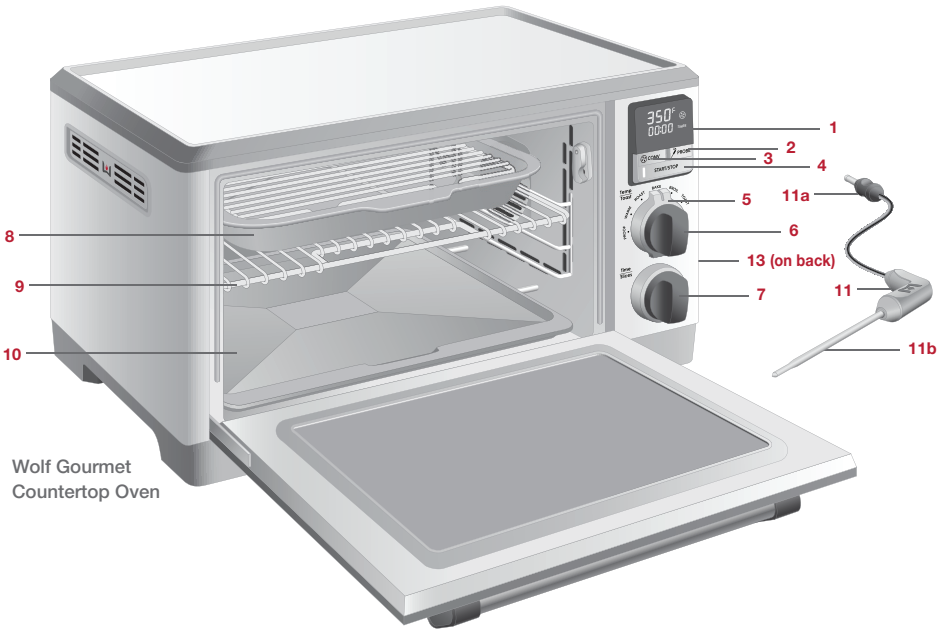
This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our customer care center.

Always unplug your oven from the outlet when not in use.

# WOLF GOURMET COUNTERTOP OVEN PARTS AND FEATURES

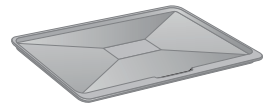
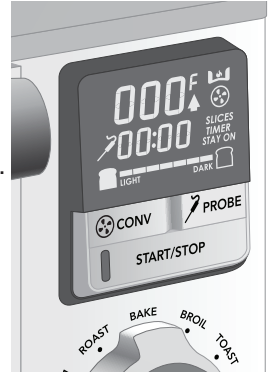
## PARTS AND FEATURES

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1 Control Panel Display      | 9 Oven Rack (1)                          |
| 2 Probe Button               | 10 Slide-Out Crumb/Drip Tray             |
| 3 Convection Button          | 11 Probe                                 |
| 4 Start/Stop Button          | 11a Plug End – Insert Into Probe Jack    |
| 5 Selector Bezel             | 11b Temperature Probe – Insert Into Food |
| 6 Temperature/Darkness Knob  | 12 Probe Jack                            |
| 7 Time/Slice Knob            | 13 Rating Plate                          |
| 8 Baking Pan With Broil Rack |  |



## Parts and Features

- 1. Control Panel Display:** The display will show oven temperature and timer settings, probe temperature settings, error messages, toast slices and shade selections, icons for probe and convection cooking, and the Wolf Gourmet logo when in sleep mode.
- 2. Probe Button:** Press the PROBE button to cook by temperature. A probe takes the guesswork out of knowing when food is properly cooked in ROAST or BAKE mode.
- 3. Convection Button:** Press CONV if convection heating is desired. Convection uses forced hot air to speed the baking/roasting process for faster, more even cooking.
- 4. START/STOP Button:** Press the START/STOP button to start and to turn OFF the oven mode selected. The light will be illuminated in red and a chime will sound when the cycle is started. START/STOP also is used to engage or turn off the timer.
- 5. Selector Bezel:** Rotate selector bezel to desired cooking mode: PROOF, WARM, ROAST, BAKE, BROIL, or TOAST.
- 6. Temperature/Darkness Knob:** Use this knob to set the temperature in WARM, ROAST, BAKE, and BROIL cooking modes and shade of toast when using TOAST mode. Turn the knob to the right to increase or to the left to decrease.
- 7. Time/Slice Knob:** The TIME/SLICE knob can be used as a timer or to select the number of slices to toast. Turn the knob to the right to increase time and number of slices or to the left to decrease. Turn all the way to the left to choose STAY ON mode.
- 8. Baking Pan With Broil Rack:** The baking pan with broil rack can be used separately as a baking pan and cooling rack or together as a broiler pan.
- 9. Oven Rack:** The removable oven rack has an opening toward the front for easy removal. Insert the rack in one of three positions inside the oven.
- 10. Slide-Out Crumb/Drip Tray:** The full-size crumb/drip tray slides out of the oven for easy cleanup.
- 11. Probe:** Insert the plug end (11a) into the probe jack located on the wall of the oven. The long, thin pointed end of the probe (11b) is the temperature probe which is inserted into the thickest area of the food away from any bones or fat to measure internal temperature and ensure perfectly cooked food.
- 12. Probe Jack:** The probe jack located on the right side wall of the oven is equipped with a cover to keep the connection clean between uses. Simply use the plug end of the probe to slide the cover aside while inserting the end into the jack.



## PARTS AND FEATURES

13. Rating Plate: Model number and rating information can be found on the back of the oven directly behind the display panel.

## Getting Started

### **WARNING** Fire Hazard:

- Do not operate oven unattended.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.
- Always unplug oven when not in use.

### BEFORE FIRST USE

To ensure residual oil from the manufacturing process has been removed, we recommend heating the oven in CONV mode at 450°F (232°C) for 5 minutes before first use. Wash baking pan, broil rack, and oven rack before using following “Cleaning” instructions on page 21.

### GENERAL INFORMATION

Adjust oven racks by sliding out and reinserting in position desired. Insert rack by tilting rack up and sliding into position in rack guides. Move the selector bezel to the cooking mode desired. Display will show default temperature for the selected mode and “00:00” on the timer. Adjust temperature and time, and press START/STOP to begin cycle.

### SETTING THE TEMPERATURE

- The default temperatures are: Proof – 80°F (27°C), Warm – 140°F (60°C), Roast – 350°F (177°C), Bake – 350°F (177°C), Broil – HI, and Toast – medium.
- Oven temperature can be adjusted before or during the cycle by turning the Temp/Darkness knob to the right to increase the temperature setting or to the left to decrease the temperature.
- The temperature adjusts in 5-degree increments.
- While preheating, the display temperature will toggle between the set temperature of the oven and the actual temperature in the oven cavity, with an up arrow indicating rising temperature.
- Once heated to the set temperature, a chime will sound and the temperature will hold steady.



## GETTING STARTED

### SETTING THE TIMER

- Default time for all modes is “00:00.”
- Time can be set anytime and can be adjusted during cooking time by turning the Time/Slice knob to the right to increase cooking time or to the left to decrease cooking time.
- Press START/STOP to begin timer countdown or wait 5 seconds and it will begin automatically to count down (except if timer is set before preheat cycle begins).
- While setting the time, the timer adjusts in 1-minute increments, then in 5-minute increments, and increasing to 15-minute increments as the knob is held. The maximum setting of the timer is 4 hours.
- When the timer is set for less than 1 hour, the display will show minutes and seconds. If set for more than 1 hour, the display shows hours and minutes.



### THREE WAYS TO SET THE TIMER

#### Set Timer Before Starting Preheat Cycle

1. Set Temperature.
2. Set Timer.
3. Press START/STOP to start oven. Chime will sound and button light is steady. Timer will not count down yet.
4. Chime sounds when oven reaches set temperature. Button light and TIMER flash.
5. Press START/STOP to start timer. Chime sounds and timer begins to count down.
6. Once timer completes countdown, chime will sound and the button light and “00:00” will flash.
7. Press START/STOP to stop flashing and chime.
8. Press START/STOP again to turn off oven.
9. If START/STOP is pressed before timer reaches “00:00,” oven will turn off.

#### Set Timer During Preheat Cycle

1. Set Temperature.
2. Press START/STOP to start oven. Chime will sound and button light is steady.
3. At any point, set Timer by turning Time/Slice knob to the right to increase time or to the left to decrease time.
4. START/STOP button light flashes twice, then becomes solid. After 5 seconds, timer begins to count down.
5. Once timer completes countdown, chime will sound and the button light and “00:00” will flash.
6. Press START/STOP to stop flashing and chime.
7. Press START/STOP again to turn off oven.
8. If START/STOP is pressed before timer reaches “00:00,” oven will turn off.

## GETTING STARTED

### THREE WAYS TO SET THE TIMER (cont.)

#### Set Timer After Preheat Cycle

1. Set Temperature.
2. Press START/STOP to start oven. Chime will sound and button light is steady.
3. Chime sounds when oven reaches set temperature.
4. Set Timer by turning Time/Slice knob to the right to increase time or to the left to decrease time.
5. START/STOP button light flashes twice, then becomes solid. After 5 seconds, timer begins to count down.
6. Once timer completes countdown, chime will sound and the button light and "00:00" will flash.
7. Press START/STOP to stop flashing and chime.
8. Press START/STOP again to turn off oven.
9. If START/STOP is pressed before timer reaches "00:00," oven will turn off.

### SETTING THE OVEN TO "STAY ON"

- To set the oven to stay on, turn the Time/Slice knob to the left until "ON STAY ON" is displayed. No timer can be set.
- Press START/STOP to activate.
- Once the Stay On feature is set and activated, the oven will stay on with the set temperature for 4 hours, then automatically shut off. If desired, turn oven off before 4 hours by pressing START/STOP.
- Once the Stay On feature is set, the oven defaults to Stay On for that mode. To cancel Stay On, simply turn the Time/Slice knob to the right to set the timer.



### USING START/STOP

- Press the START/STOP button to start the oven mode selected. The light will be illuminated in red and a chime will sound when the cycle is started.
- Press START/STOP to start the timer or wait 5 seconds for timer to start automatically.
- To stop the cycle at any point during the cycle, press START/STOP. "OFF" will be displayed.
- At the end of the cooking time, the START/STOP light will flash and a chime will sound. Press START/STOP to stop flashing and chime. Press START/STOP again to turn off oven.
- If no action is taken or if only the timer is turned off, the oven will stay on for 4 hours and then it will turn off automatically. "OFF" will blink and sound chimes; then "OFF" will become solid.



## PROBE

The PROBE can be used with ROAST or BAKE modes in oven temperatures up to 450°F (232°C). It lets you warm or cook food to the desired internal temperature. The maximum internal temperature the probe can detect is 200°F (93°C). The display will show LO until the temperature of the food reaches 100°F (38°C). For large cuts of meat, it may take approximately 45 minutes for the internal temperature to rise above 100°F (38°C).

**NOTE:** Insert probe approximately 1 inch (25 mm) into the thickest part of the food. Ensure the probe does not touch bone, fat, or any part of the oven interior or any heating elements and that the oven rack is in the lowest position.

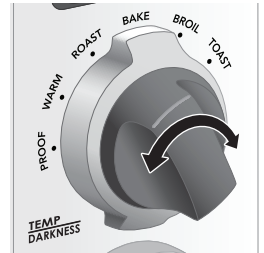
1. Set the desired cooking mode (ROAST or BAKE).
2. Using the plug end of the probe, push jack cover to the side and insert into wall jack. Insert temperature probe into food and place food in oven.



3. The default probe temperature of 155°F (68°C) and the probe icon are displayed and flashing. While flashing, the probe temperature can be adjusted by turning the Temp/Darkness knob to the right to increase the temperature or to the left to decrease the temperature. The probe temperature range is 100°F (38°C) to a maximum of 200°F (93°C). The probe set temperature will flash for 3 seconds and then become solid.
4. If the flashing probe temperature is not activated within 10 seconds, it will become solid. Once the probe temp becomes solid, turning the Temp/Darkness knob will only adjust the oven temperature.



5. To make the probe temperature flash again to adjust the probe temperature, press PROBE once to turn off the PROBE feature and then press PROBE again to reactivate the PROBE feature to the flashing display.
6. The probe temperature cannot be set higher than the set temperature of the oven. For example, if the oven temperature is set to 180°F (82°C), the highest probe temperature that can be set is 180°F (82°C).



## GETTING STARTED

### PROBE

#### NOTES:

- If the PROBE button is pressed, but the probe is not plugged in and the oven set temperature is reached, the oven will chime to plug in the probe.
- When the probe temperature is reached, the oven will sound a long chime followed by short chimes to unplug the probe and remove food. If no action is taken, the oven will stay on for 4 hours.
- If the probe is plugged in while the oven is set on PROOF, WARM, BROIL, or TOAST, an error message will appear. Remove the probe from the wall jack.
- Probe function can be stopped anytime by pressing START/STOP.

### CONVECTION

CONV is the convection mode. Convection uses forced hot air to speed the baking/roasting process for faster, more even cooking.

1. When using CONV, reduce recipe temperature by 25°F (14°C) or reduce cooking time up to 25%. See “Convection Baking/Roasting Tips” on page 20 for more information.
2. Press CONV to activate the convection mode.
3. The convection button can be toggled on or off to provide convection cooking at any time during the ROAST or BAKE modes.



**NOTE:** CONV mode can be stopped anytime by pressing the CONV button.

### SLEEP MODE

- While plugged in but not in use, the oven will be in sleep mode. The display will show just the Wolf Gourmet logo.
- To bring oven out of sleep mode, press any button or turn any knob to reactivate the oven.
- If the oven has not been started in 30 seconds after reactivating, the screen will go to the sleep mode.

## DISPLAY PROMPTS AND MESSAGES

PROMPT/MESSAGE	CONDITION/ACTION REQUESTED
	Press START/STOP.
	Temperature is rising.
	Set time is reached.
	Adjust probe temperature setting.
	Plug in probe.
	Probe temperature is reached.
	Operation is completed.
	Stay On feature is on.
	Convection can be started and stopped at any time during the BAKE and ROAST modes by pressing the CONV button.
	Turn TEMP/DARKNESS and TIME/SLICE knobs left or right to select shade and number of slices.

## LEGEND



Indicates a flashing display.

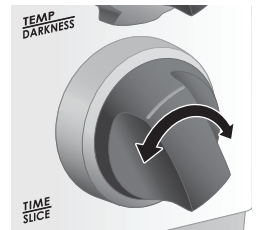
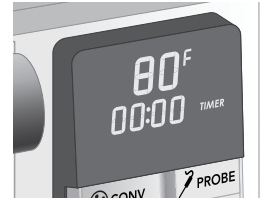
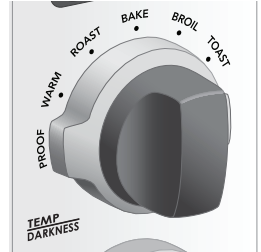
## Using Cooking Modes

### PROOF

Use the PROOF mode for raising bread and rolls. The default proof temperature is set at 80°F (27°C).

1. Move oven rack to lower position. Turn the selector bezel to PROOF.
2. The default temperature of 80°F (27°C) is displayed. Temperature cannot be adjusted in PROOF mode.
3. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions on setting the timer, see “Setting the Timer” section on page 9. The PROOF mode does not have a preheat cycle.
4. Press START/STOP button to start the oven.
5. At the end of the PROOF time, press START/STOP to turn off the oven.

**NOTE:** PROOF mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

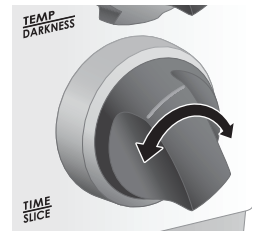
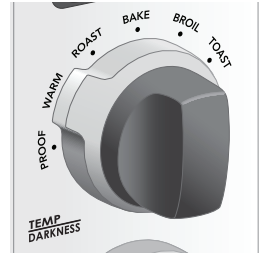


## WARM

Use WARM to keep cooked foods warm until serving. The temperature in the WARM mode can be set between 140°F (60°C) and 170°F (77°C).

1. Adjust oven rack to ensure the food is in the center of the oven. Turn the selector bezel to WARM.
2. The default temperature of 140°F (60°C) is displayed. The WARM temperature range is from 140°F (60°C) to a maximum of 170°F (77°C). To adjust the temperature, see the “Setting the Temperature” section on page 8.
3. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions, see “Setting the Timer” section on page 9. The WARM mode does not have a preheat cycle.
4. Press START/STOP button to start the oven.
5. At the end of the WARM time, press START/STOP to turn off the oven.

**NOTE:** WARM mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.



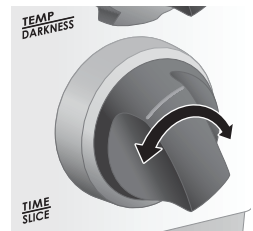
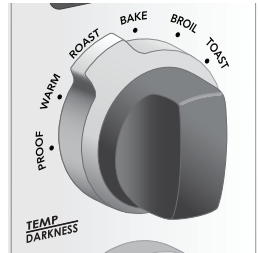
## USING COOKING MODES

### ROAST

Choose ROAST for large, more dense foods that require browning such as a Prime Rib Roast, rack of lamb, whole chickens, pork tenderloins, and vegetables. ROAST mode is ideal for cooking larger cuts of meats, since the specially designed heating system browns the exterior while cooking the interior. The temperature in the ROAST mode can be set between 170°F (77°C) and 450°F (232°C).

1. Adjust oven rack to ensure the food is in the center of the oven.  
Turn the selector bezel to ROAST.
2. The default temperature of 350°F (177°C) is displayed. The ROAST temperature range is from 170°F (77°C) to a maximum of 450°F (232°C). To adjust the temperature, see the “Setting the Temperature” section on page 8.
3. Press CONV if convection heating is desired. Convection uses forced hot air to speed the baking/roasting process for faster, more even cooking. When using CONV, reduce recipe temperature by 25°F (14°C) or reduce cooking time up to 25%. Convection can be toggled on and off at any time during the cycle by pressing the CONV button.
4. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions, see “Setting the Timer” section on page 9.
5. If desired, the probe can be used instead of the timer. See “Probe” section on page 11. The probe can be used up to 450°F (232°C).
6. Press START/STOP button to start the oven.
7. At the end of the ROAST time, press START/STOP to turn off the oven.

**NOTE:** ROAST mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.



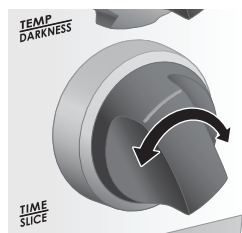
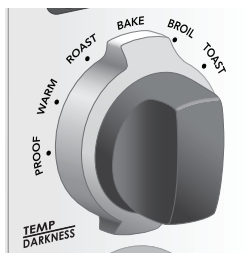


## BAKE

The BAKE mode is the most versatile cooking mode. Use for tarts, cakes, cookies, pies, souffles, casseroles, vegetables, and reheating. The temperature in the BAKE function can be set between 170°F (77°C) and 450°F (232°C).

1. Turn the selector bezel to BAKE.
2. The default temperature of 350°F (177°C) is displayed. The BAKE temperature range is from 170°F (77°C) to a maximum of 450°F (232°C). To adjust the temperature, see the “Setting the Temperature” section on page 8.
3. Press CONV if convection heating is desired. Convection uses forced hot air to speed the baking/roasting process for faster, more even cooking. When using CONV, reduce recipe temperature by 25°F (14°C) or reduce cooking time up to 25%. Convection can be toggled on and off at any time during the cycle by pressing the CONV button.
4. The timer can be set or adjusted before or during the cycle. For detailed directions, see “Setting the Timer” section on page 9.
5. If desired, the probe can be used instead of the timer. See “Probe” section on page 11. The probe can be used up to 450°F (232°C).
6. Press START/STOP button to start the oven.
7. At the end of the BAKE time, press START/STOP to turn off the oven.

**NOTE:** BAKE mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

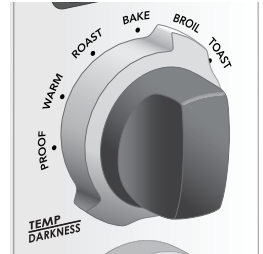


## USING COOKING MODES

### BROIL

The BROIL mode activates the top heating elements. Choose between HI (550°F/288°C) and LO (450°F/232°C) temperatures.

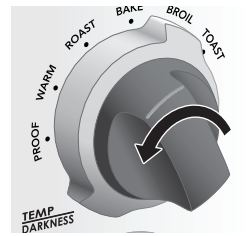
1. Move oven rack to upper position. Use broiler rack with pan included with oven. Turn the selector bezel to BROIL.



2. The default temperature of HI is displayed.



3. If desired, turn the Temperature knob to the left to decrease the temperature to LO. Use HI for thin cuts of meat, fish, poultry, vegetables, or other foods. Use LO for thicker cuts that need to be cooked through before browning.



4. Press START/STOP button to start the oven.



5. Turn the Timer knob to the right to increase broiling time. A maximum of 20 minutes can be set for broiling. The time can be adjusted before or during the cycle.
6. Broiling can be done with the oven door closed or left slightly ajar. The door has a feature that allows it to stay in the partially open position.
7. Press START/STOP button to start the oven.

#### NOTES:

- BROIL mode can be set to stay on by turning the Timer knob to the left until "ON STAY ON" is displayed. The oven will turn off automatically after 30 minutes.
- BROIL mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.

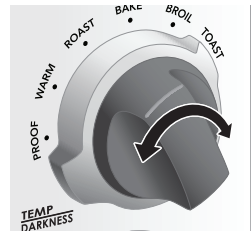
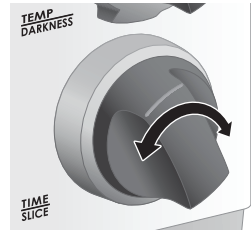
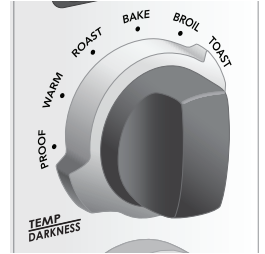


## TOAST

The TOAST mode activates both the top and bottom heating elements and will toast both sides of up to 6 slices of bread at once. Place the oven rack in the middle position for best results. DARKNESS and SLICES can be adjusted at any time.

1. Turn the selector bezel to TOAST.
2. The default number of 4 slices is displayed.
3. Turn the Time/Slice knob to the right to increase the number of slices up to a maximum of 6 slices or to the left to decrease the number of slices. The number of slices can only be adjusted before START/STOP button is pressed.
4. Turn the Temp/Darkness knob to the right to increase the toast shade or to the left to decrease the toast shade. The toast shade can also be adjusted after START/STOP button is pressed.
5. Press START/STOP button to start the oven.
6. The oven automatically turns off when the toasting cycle ends.
7. The oven will hold the last toast setting in its memory unless the oven is unplugged.

**NOTE:** TOAST mode can be stopped anytime by pressing START/STOP.



## USING COOKING MODES

### BAKING/ROASTING TIPS

- Center food in the oven. Rack position will vary depending on size of food.
- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F (149°C) for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles in BAKE mode until heated through.
- Roast foods such as a whole chicken on the LOW RACK POSITION. Place food in baking pan.
- Turn foods halfway through cooking time, if necessary.

### BROILING TIPS

- Place oven rack in upper position.
- Use rack and baking pan included with oven. Place in oven. DO NOT PREHEAT OVEN. Use HI for broiling thin cuts of meat, fish, and poultry to brown and cook quickly. Use LO for thicker cuts that require longer to cook without overbrowning the outside. Leaving the oven or broiler compartment door partially ajar during cooking keeps the cooking environment from getting too hot or steamy. Too hot and the broiler element could automatically shut off. Too steamy and the food won't develop a good caramelized crust.
- Turn foods halfway through cooking time.

### CONVECTION BAKING/ROASTING TIPS

- Center food in the oven. Rack position will vary depending on size of food.
- Convection uses forced hot air to speed the baking/roasting process for faster, more even cooking. When using CONV, reduce recipe temperature by 25°F (14°C) or reduce cooking time as follows: thin items about 1–2 minutes and large meats up to 25%. Preheating is necessary only for food that bakes less than 20 minutes and products like popovers where steam rising is important.
- Convection cooking is not recommended for frozen pizzas.

## Care Recommendations

### **WARNING** Electrical Shock Hazard:

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

Your oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

### BEFORE CLEANING

1. Unplug oven and let cool.

### CLEANING

Control Panel Display	Wipe with a slightly damp sponge. Protect display when cleaning any other surfaces.
Stainless Steel Exterior	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing cloth. Always follow the grain of stainless steel. Clean using a soft, nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish. Apply with a soft, 100% lint-free cloth. Signature Polish can be ordered via their website at <a href="http://www.signaturepolishonline.com">www.signaturepolishonline.com</a> .
Non-Stainless Steel Exterior	Wipe outside of oven with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads. Or, spray with all-purpose cleaner. Wipe clean with a lint-free cloth.
Interior of Oven	Allow to cool completely before cleaning. To clean inside of oven, wipe oven walls and bottom of oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
Glass Oven Window	When window is cool, use a razor blade to gently lift baked-on foods. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse. Dry thoroughly with a clean cloth.
Oven Racks and Rack Guide	Clean with a mild abrasive cleaner. Wipe with a damp sponge to rinse. Dry thoroughly with clean cloth.
Crumb/Drip Tray	Dishwasher-safe. Or, hand wash in soapy water, rinse, and dry thoroughly.
Baking Pan and Broil Rack	Dishwasher-safe. Or, hand wash in soapy water, rinse, and dry thoroughly.
Control Knobs	Wipe with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. Dry thoroughly with a clean cloth.
Probe	Clean the plug end of probe with soapy water. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

## Troubleshooting



and “Err 1” displayed.

- Probe is broken. Contact our customer care center.



and “Err 2” displayed.

- Probe is dirty or greasy. Clean the plug end of probe with soapy water. Rinse and dry. Insert and remove the plug end into the wall jack several times. If still not working, contact our customer care center.



and “Err 3” displayed.

- Probe plugged in during PROOF, WARM, BROIL, or TOAST modes. Remove probe.

**How large a bake pan will the oven hold?**

- The oven will hold most 9" x 13" (23 cm x 33 cm) bake pans, except those with wide handles, including a Le Creuset pan.

**How big a chicken will the oven handle?**

- The oven will hold a 5.5-pound (2.5-kg) chicken.

**When should I choose BAKE or ROAST?**

- Choose BAKE for foods that rise such as cookies, breads, rolls, and cakes.
- Choose ROAST for large, more dense foods that require browning such as a roast.

**Do the heaters cycle in BROIL mode?**

- Yes.

**My heaters are not glowing.**

- Bottom heaters may not glow very red. This is normal for this long-life incoloy heater. Adequate heat is still being provided.

**If I want to toast bread, what setting is best?**

- The TOAST mode is best for toasting both sides of sliced breads and bagels, or use the BROIL mode for open-faced sandwiches, baguettes, and crostini. The BROIL mode activates the top heating element and is great when toasting is required on one side only, or the breads can be "flipped" when the desired level of browning is reached. Be sure the baking rack is in the topmost position for optimal browning.

**What is the companion broil pan made of?**

- The broil pan is made of stainless steel.

**My oven appears to be “sleeping”; the screen is dark. What can I do?**

- Your oven defaults to sleep mode if the oven is either not performing a task or has not been activated for 30 seconds. To “wake” it up, simply turn any knob or press any button and the screen will reactivate.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design and the color red as applied to knobs are registered trademarks and service marks of Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, and Ingredients are registered trademarks and service marks of Sub-Zero, Inc. (collectively, the “Company Marks.”) All other trademarks or registered trademarks are property of their respective owners in the United States and other countries.

# Wolf Gourmet Residential Limited Warranty

## FOR RESIDENTIAL USE

### LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

This Wolf Gourmet product warranty applies only to appliances. Wolf Gourmet warrants appliances to be free from defects in materials or workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase.

### LIFETIME LIMITED WARRANTY

This Wolf Gourmet product warranty applies only to cookware and cutlery products. Wolf Gourmet warrants cookware and cutlery to be free of defects in materials or workmanship for the lifetime of the product. Minor imperfections and discolorations are normal and are not considered defects.

### TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

This Wolf Gourmet Residential Limited Warranty applies to appliances, cookware and cutlery purchased and used in the U.S. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty.

During the warranty period, your exclusive remedy is repair or replacement of the product or any component found to be defective, at our option. All service provided by Wolf Gourmet under this warranty must be performed by Wolf Gourmet factory-certified service, unless otherwise approved in advance by Wolf Gourmet, and all service will be provided during normal business hours.

This warranty does not cover wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from negligence, accident, alteration, abuse, misuse, or improper service or repair. This warranty is void if the product is used for other than residential use or subjected to any voltage or waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz). This warranty extends only to the original consumer purchaser or initial gift recipient.

Wolf Gourmet excludes all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. EVERY IMPLIED WARRANTY, INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, IS DISCLAIMED EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY LAW, IN WHICH CASE SUCH WARRANTY IS LIMITED TO THE DURATION OF THIS WRITTEN WARRANTY. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim and receive the name of the Wolf Gourmet factory-certified service personnel nearest to you, please contact Wolf Appliance, Inc., PO Box 44848, Madison, WI 53744; or visit the contact & support section of our website at [wolfgourmet.com/warranty](http://wolfgourmet.com/warranty); or email us at [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com); or call 800.222.7820. For faster service, please locate the model, type and series numbers on your product's rating label.



## Bienvenue

Nous souhaitons vous remercier d'avoir fait l'achat de ce produit Wolf Gourmet. Nous serions ravis de faire partie de votre cuisine pour les années à venir. Wolf appartient à la troisième génération d'une entreprise familiale qui a un intérêt particulier dans la préparation de vos aliments. Puisqu'il s'agit d'une question de famille, Wolf porte une attention spéciale aux détails et se dévoue à la création de produits exceptionnels sans aucun compromis. Nous avons bâti notre entreprise et notre réputation sur le soutien que nous apportons aux cuisiniers à la maison, afin qu'ils obtiennent les meilleurs résultats possible. Grâce au contrôle précis qu'offre Wolf Gourmet, le plat que vous projetez est le plat que vous servirez.





## Table des matières

- 26 Précautions de sécurité
- 28 Pièces et fonctions du four pour comptoir Wolf Gourmet
- 30 Entrée en matière
- 36 Utilisation des modes de cuisson
- 43 Recommandations d'entretien
- 44 Dépannage
- 45 Garantie de Wolf Gourmet

## Service à la clientèle

En tant que propriétaire d'un appareil Wolf Gourmet, vous pouvez compter sur notre appui. Notre centre de service à la clientèle est ouvert à toute heure du jour et de la nuit, et ce, toute la semaine. En outre, il compte sur des experts des produits se trouvant à notre siège de Madison au Wisconsin. Si le besoin se fait sentir, vous n'avez qu'à composer le 800.222.7820 pour parler à un de nos experts. Nous sommes certains que le présent manuel répondra aux interrogations que vous pourriez avoir concernant les fonctions, l'utilisation et l'entretien de votre produit Wolf Gourmet. Toutefois, si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par téléphone ou nous visiter en ligne sur [wolfgourmet.com](http://wolfgourmet.com).

## Enregistrer le produit

Nous vous encourageons fortement à enregistrer votre appareil Wolf Gourmet. Il est important pour nous que vous puissiez tirer le meilleur de vos produits. En vous enregistrant, vous pourrez :

- Devenir un initié culinaire Wolf Gourmet.
- Obtenir un soutien continu de Wolf Gourmet.
- Activer votre garantie et enregistrer votre achat.
- Être alerté en cas de mises à jour du service.
- Recevoir des courriels occasionnels pour vous aider à prendre soin et à profiter de vos appareils.

Pour vous enregistrer, visitez [wolfgourmet.com/registration](http://wolfgourmet.com/registration) ou appelez au 800.222.7820.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

## **▲ AVERTISSEMENT** Risque d'incendie :

- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte. Débrancher le four et attendre que les flammes s'éteignent et que les aliments refroidissent avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sacs à dorer dans ce four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Toujours laisser un espace de 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Un nettoyage périodique diminue le risque d'incendie.
- Toujours débrancher le four dès la fin de l'utilisation.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :**

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher le four de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir le four avant le nettoyage et d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- Ne pas utiliser aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou suite à toutes anomalies de fonctionnement de l'appareil, une chute ou tout autre dommage quel qu'il soit. Appeler notre centre de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher, éteindre l'appareil (appuyer sur le bouton START/STOP jusqu'à ce que le mot « OFF » (arrêt/●) apparaisse sur l'afficheur) puis débrancher la fiche de la prise de courant.
- Une très grande prudence doit être exercée lorsque l'on sort un plat de cuisson ou lors de l'égouttage de graisse chaude.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES suite

- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces pourraient déchirer le tampon et toucher à des pièces électriques et créer un risque de choc électrique.
- Les aliments volumineux ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans un four pour éviter le risque d'incendie ou de choc électrique.
- Un incendie peut survenir si le four est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris les rideaux, tentures, murs, ou matériaux semblables lorsqu'il fonctionne. Ne pas ranger aucun article sur le dessus de l'appareil pendant qu'il fonctionne ou avant qu'il ne soit froid.
- Une très grande prudence doit être exercée lors de l'utilisation de contenants qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Ne pas ranger aucun matériau, sauf les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas introduire aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux semblables.
- Ne pas recouvrir le ramasse-miettes/ramasse-gouttes du four avec une feuille d'aluminium. Ceci pourrait causer le surchauffage du four.
- Pour éteindre le four, appuyer sur le bouton START/STOP jusqu'à ce que le mot « OFF » (arrêt/O) apparaisse sur l'afficheur. Consulter le chapitre « Pièces et fonctions du four pour comptoir Wolf Gourmet ».
- Ne pas mettre les yeux ou le visage à proximité de la porte en verre trempé, au cas où le verre pourrait éclater.
- Toujours introduire correctement le ramasse-miettes/ramasse-gouttes avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre fin que son utilisation déterminée.
- Nettoyer soigneusement l'intérieur du four. Ne pas érafler ou endommager l'élément chauffant.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.**

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique** : Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

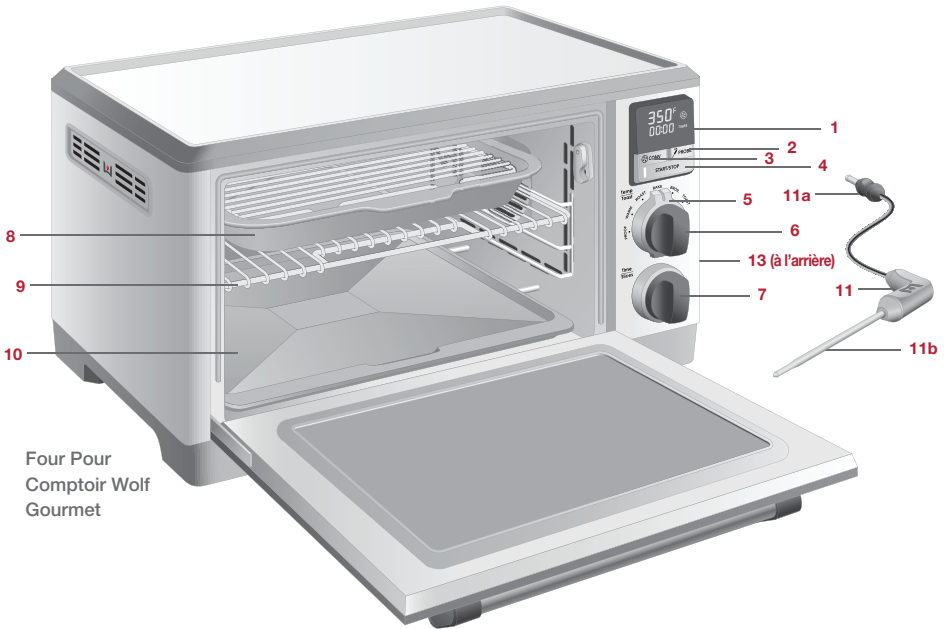
Cet appareil est équipé d'une porte en verre entièrement trempé de sécurité. Le verre trempé est quatre fois plus résistant que le verre classique et est plus résistant au bris. Le verre trempé peut se briser; toutefois il brise en plusieurs éclats sans côtés coupants. Prendre soin de ne pas érafler la porte ou d'éclisser les bords. Si la porte est éraflée ou éclissée, appeler notre centre de service à la clientèle.

Toujours débrancher votre four de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

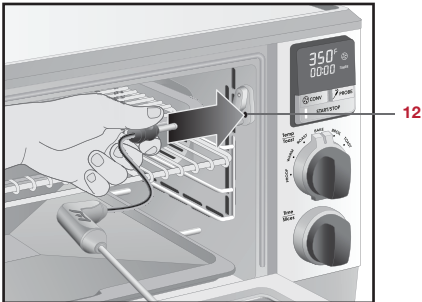
# PIÈCES ET FONCTIONS DU FOUR POUR COMPTOIR WOLF GOURMET

## PIÈCES ET FONCTIONS

- |   |   |     |  |
|---|---|-----|--|
| 1 | Afficheur                                       | 9   | Grille du four (1)                           |
| 2 | Bouton de Probe (sonde)                         | 10  | Ramasse-miettes/ramasse-gouttes coulissant   |
| 3 | Bouton de Conv (cuisson par convection)         | 11  | Sonde  |
| 4 | Bouton de Start/Stop (marche/arrêt)             | 11a | Fiche – À insérer dans la prise de la sonde  |
| 5 | Cadran de commandes                             | 11b | Aiguille de sonde – À insérer dans l'aliment |
| 6 | Bouton de Temp/Darkness (température/intensité) | 12  | Prise pour la sonde                          |
| 7 | Bouton de Time/Slice (durée/tranche)            | 13  | Plaque signalétique                          |
| 8 | Lèche-frite et grille                           |     |  |

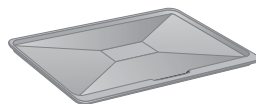


Four Pour  
Comptoir Wolf  
Gourmet



## Pièces et fonctions

1. **Afficheur** : L'afficheur indiquera la température du four et les réglages de minutes, de température de la sonde, les messages d'erreur, le nombre de tranches de pain et le choix d'intensité de grillage, les icônes pour la sonde et la cuisson par convection et le logo Wolf Gourmet en mode de veille.
2. **Bouton PROBE (sonde)** : Appuyer sur le bouton PROBE (sonde) pour choisir une cuisson selon une température donnée. Une sonde remplace le besoin de surveiller si les aliments sont cuits correctement lorsque l'on utilise le mode ROAST (rôtir) ou BAKE (cuisson).
3. **Bouton CONV (cuisson par convection)** : Appuyer sur le bouton CONV si l'on désire une cuisson par convection. La convection est un mode de cuisson à air chaud forcé afin d'accélérer le cycle de cuisson ou de rôtissage et obtenir une cuisson plus uniforme.
4. **Bouton START/STOP (marche/arrêt)** : Appuyer sur le bouton START/STOP pour que le cycle sélectionné du four commence et se éteint. Le témoin s'allumera en rouge et une sonnerie retentira dès que le cycle commence. Le bouton START/STOP est également utilisé pour démarrer ou arrêter la minuterie.
5. **Cadran de commande** : Tourner le cadran de commande au mode de cuisson désirée : PROOF (basse température), WARM (garde au chaud), ROAST (rôtir), BAKE (cuire), BROIL (griller) ou TOAST (rôtie).
6. **Bouton TEMP/DARKNESS (température/intensité)** : Utiliser ce bouton pour régler la température des modes de cuisson WARM (garde au chaud), ROAST (rôtir), BAKE (cuire), BROIL (griller) et l'intensité de brunissement du mode TOAST (rôtie). Tourner le bouton vers la droite pour augmenter ou vers la gauche pour diminuer.
7. **Bouton TIME/SLICE (durée/tranche)** : Le bouton TIME/SLICE peut être utilisé comme minuterie ou pour sélectionner le nombre de tranches de pain à griller. Tourner le bouton vers la droite pour augmenter la durée et le nombre de tranches ou vers la gauche pour diminuer. Tourner complètement le bouton vers la gauche pour choisir le mode STAY ON (maintien de température).
8. **Lèchefrite et grille** : La lèchefrite et la grille peuvent être utilisées séparément comme plat de cuisson et grille de refroidissement ou ensemble comme plat de rôtissage.
9. **Grille du four** : La grille du four amovible possède une ouverture à l'avant pour faciliter son retrait. Insérer la grille dans l'un des trois niveaux à l'intérieur du four.
10. **Ramasse-miettes/ramasse-gouttes coulissant** : Le ramasse-miettes/ramasse-gouttes de grande capacité se glisse à l'extérieur du four pour faciliter son nettoyage.
11. **Sonde** : Insérer la fiche de la sonde (11a) dans la prise de sonde située sur la paroi du four. L'extrémité longue et pointue de la sonde (11b) est la sonde thermique qui sera insérée dans la partie la plus charnue de l'aliment et qui mesurera la température interne de l'aliment pour en assurer une cuisson parfaite.
12. **Prise de la sonde** : La prise de la sonde est située sur la paroi droite du four et possède un capuchon permettant de garder le contact propre entre les utilisations. Utiliser simplement la fiche de la sonde pour faire glisser le couvercle sur le côté puis insérer la fiche dans la prise.



## PIÈCES ET FONCTIONS

13. Plaque signalétique : Le numéro de modèle et les caractéristiques électriques sont indiqués à l'arrière du four, directement derrière l'afficheur.

## Entrée en matière

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'incendie :

- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte. Débrancher le four et attendre que les flammes s'éteignent et que les aliments refroidissent avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sacs à dorer dans ce four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Toujours laisser un espace de 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Un nettoyage périodique diminue le risque d'incendie.
- Toujours débrancher le four dès la fin de l'utilisation.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour s'assurer que l'huile résiduelle laissée par le procédé de fabrication est éliminée, nous recommandons de chauffer le four au mode CONV et à une température de 450 °F (232 °C) pendant 5 minutes avant la première utilisation. Laver la lèchefrite et sa grille et la grille du four en suivant les instructions « Nettoyage », à la page 43.

### INFORMATION GÉNÉRALE

Ajuster les grilles du four en les retirant puis en les insérant à la hauteur désirée. Insérer la grille en l'inclinant vers le haut puis en la glissant sur les guides de grille. Déplacer le cadran de commande au mode de cuisson désiré. L'afficheur indiquera la température par défaut du mode sélectionné et la minuterie affichera « 00:00 ». Régler la température et la durée en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle.

### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Les températures par défaut sont : Proof (basse température) – 80 °F (27 °C), Warm (garde au chaud) – 140 °F (60 °C), Roast (rôtir) – 350 °F (177 °C), Bake (cuire) – 350 °F (177 °C), Broil (griller) – HI et Toast (rôtie) – moyenne.
- La température peut être réglée avant ou pendant le cycle en tournant le bouton Temp/Darkness (température/intensité) vers la droite pour augmenter le réglage de température ou vers la gauche pour abaisser la température.
- La température se règle par incréments de 5 degrés.
- Pendant le préchauffage, la température affichée basculera entre la température de réglage du four et la température actuelle de la cavité du four ainsi qu'une flèche vers le haut pour indiquer l'augmentation de la température.
- Une sonnerie retentira dès que la température réglée est atteinte et la température se maintiendra à ce réglage.

### RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- La durée par défaut de tous les modes est « 00:00 ».
- La durée peut être réglée en tout temps et ajustée pendant le cycle de cuisson en tournant le bouton Time/Slice (durée/tranche) vers la droite pour augmenter la durée de cuisson ou vers la gauche pour diminuer la durée de cuisson.
- Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le compte à rebours ou attendre 5 secondes pour que le compte à rebours commence automatiquement (sauf si la minuterie est réglée avant que le cycle de préchauffage n'ait commencé).
- Pour le réglage de la durée, la minuterie se règle par incréments de 1 minute, puis par incréments de 5 minutes et augmente par incréments de 15 minutes tandis que le bouton reste enfoncé. Le réglage maximum de la minuterie est de 4 heures.
- Lorsque la minuterie est réglée pour une durée inférieure à 1 heure, l'afficheur indiquera les minutes et les secondes. Si la minuterie est réglée pour une durée supérieure à 1 heure, l'afficheur indiquera les heures et les minutes.



### TROIS MÉTHODES DE RÉGLAGE POUR LA MINUTERIE

#### Réglage de la minuterie avant le démarrage du cycle de préchauffage

1. Régler la température.
2. Régler la minuterie.
3. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four. Une sonnerie retentira et le témoin est fixe. La minuterie ne commencera pas tout de suite le compte à rebours.
4. Une sonnerie retentira lorsque la température de réglage sera atteinte. Le témoin et le mot « TIMER » (minuterie) clignoteront.
5. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour activer la minuterie. Une sonnerie retentira et la minuterie commencera le compte à rebours.
6. Dès la fin du compte à rebours, une sonnerie retentira, le témoin et les chiffres « 00:00 » clignoteront.
7. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie.
8. Appuyer à nouveau sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.
9. Le four s'éteindra si START/STOP (marche/arrêt) est enfoncé avant que la minuterie n'indique « 00:00 ».

#### Réglage de la minuterie pendant le cycle de préchauffage

1. Régler la température.
2. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four. Une sonnerie retentira et le témoin est fixe.
3. A tout moment, régler la minuterie en tournant le bouton Time/Slice (durée/tranche) vers la droite pour augmenter la durée ou vers la gauche pour diminuer la durée.
4. Le témoin du bouton START/STOP (marche/arrêt) clignotera deux fois puis sera fixe. Le compte à rebours de la minuterie commencera après 5 secondes.
5. Dès la fin du compte à rebours, une sonnerie retentira, le témoin et les chiffres « 00:00 » clignoteront.
6. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie.
7. Appuyer à nouveau sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.
8. Le four s'éteindra si START/STOP (marche/arrêt) est enfoncé avant que la minuterie n'indique « 00:00 ».

### TROIS MÉTHODES DE RÉGLAGE POUR LA MINUTERIE (suite)

#### Réglage de la minuterie après le cycle de préchauffage

1. Régler la température.
2. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four. Une sonnerie retentira et le témoin est fixe.
3. Une sonnerie retentit lorsque la température de réglage du four est atteinte.
4. Régler la minuterie en tournant le bouton Time/Slice (durée/tranche) vers la droite pour augmenter la durée ou vers la gauche pour diminuer la durée.
5. Le témoin du bouton START/STOP (marche/arrêt) clignotera deux fois puis sera fixe. Le compte à rebours de la minuterie commencera après 5 secondes.
6. Dès la fin du compte à rebours, une sonnerie retentira, le témoin et les chiffres « 00:00 » clignoteront.
7. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie.
8. Appuyer à nouveau sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.
9. Le four s'éteindra si START/STOP (marche/arrêt) est enfoncé avant que la minuterie n'indique « 00:00 ».

#### RÉGLAGE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE (STAY ON)

- Pour régler la température de maintien du four, tourner le bouton Time/Slice (durée/tranche) jusqu'à ce que les mots « ON STAY ON » (maintien de la température activé) apparaissent à l'afficheur. Aucune durée ne peut être réglée.
- Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour activer.
- Dès que la caractéristique Stay On (maintien de température) est réglée et activée, le four restera en marche selon la température réglée pendant 4 heures puis s'éteindra automatiquement. Si désiré, éteindre le four avant 4 heures en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).
- Dès que la caractéristique Stay On (maintien de température) est réglée, le four passera au maintien de température pour ce mode. Pour annuler la caractéristique Stay On, tourner simplement le bouton Time/Slice (durée/tranche) vers la droite pour régler la minuterie.



#### UTILISATION DU BOUTON START/STOP (MARCHE/ARRÊT)

- Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour que le cycle sélectionné du four commence. Le témoin s'allumera en rouge et une sonnerie retentira dès que le cycle commence.
- Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer la minuterie ou attendre 5 secondes pour que la minuterie démarre automatiquement.
- Pour interrompre le cycle à un point quelconque du cycle, appuyer sur START/STOP (marche/arrêt). Le mot « OFF » (éteint) s'affichera.
- Dès que la durée de cuisson sera terminée, le témoin START/STOP (marche/arrêt) clignotera et une sonnerie retentira. Appuyer sur START/STOP pour arrêter le clignotement et éteindre la sonnerie. Appuyer à nouveau sur START/STOP pour éteindre le four.
- Si aucune action n'est entreprise ou si l'on éteint seulement la minuterie, le four maintiendra la température pendant 4 heures puis s'éteindra automatiquement. Le mot « OFF » (éteint) clignotera et la sonnerie retentira puis le mot « OFF » (éteint) sera fixe.





## SONDE

La caractéristique PROBE (sonde) peut être utilisée avec les modes ROAST (rôtir) ou BAKE (cuire) et la température du four peut être réglée jusqu'à 450 °F (232 °C). Ceci permet de garder au chaud ou cuire les aliments selon la température interne désirée. La température maximale détectable par la sonde est de 200 °F (93 °C). L'afficheur indiquera LO (basse) jusqu'à ce que la température interne de l'aliment atteigne 100 °F (38 °C). La température interne des aliments volumineux peut prendre environ 45 minutes avant de s'élever au-dessus de 100 °F (38 °C).

**REMARQUE :** Insérer la sonde jusqu'à environ 1 po (2,5 cm) de profondeur dans la partie la plus charnue de l'aliment. S'assurer que la sonde ne touche pas un os, du gras, toute partie intérieure du four et les éléments chauffants et que la grille du four est à la position la plus basse.

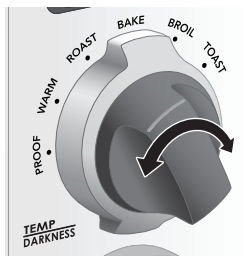
1. Régler le mode de cuisson désiré, ROAST (rôtir) ou BAKE (cuire).
2. Utiliser l'extrémité de la fiche de la sonde pour pousser le capuchon de la prise vers l'intérieur puis insérer la fiche dans la prise située sur la paroi. Insérer la pointe de la sonde dans l'aliment puis mettre l'aliment dans le four.



3. La température par défaut de la sonde est 155 °F (68 °C) et l'icône clignotante de la sonde sera affichée. Pendant le clignotement, la température de la sonde peut être réglée en tournant le bouton Temp/Darkness (température/intensité) vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour abaisser la température. L'échelle de température de la sonde se situe entre un minimum de 100 °F (38 °C) et un maximum de 200 °F (93 °C). La température de réglage de la sonde clignotera pendant 3 secondes puis sera fixe.



4. Si le clignotement de la température de la sonde n'est pas activé en 10 secondes, la température indiquée sera fixe. Dès que la température indiquée est fixe, tourner le bouton Temp/Darkness (température/intensité) ne fera qu'ajuster la température du four.



5. Pour faire clignoter la température de sonde à nouveau afin de régler la température de la sonde, appuyer une fois sur PROBE (sonde) pour désactiver la caractéristique de la sonde et appuyer à nouveau sur PROBE pour réactiver la caractéristique et la faire clignoter à l'afficheur.



6. La température de la sonde ne peut pas être réglée au-delà de la température de réglage du four. Par exemple, si la température du four est réglée à 180 °F (82 °C), la température maximale de réglage de la sonde pourra être réglée à 180 °F (82 °C).

## ENTRÉE EN MATIÈRE

### SONDE

#### REMARQUES :

- Si le bouton PROBE (sonde) est enfoncé, mais que la sonde n'est pas branchée et que la température de réglage du four est atteinte, la sonnerie du four retentira pour vous indiquer que vous devez brancher la sonde.
- Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four émettra une sonnerie longue suivie de sonneries courtes pour indiquer que la sonde doit être débranchée et que l'aliment doit être sorti du four. Si aucune action n'est entreprise, le four maintiendra la température pendant 4 heures.
- Un message d'erreur apparaîtra lorsque la sonde est branchée et que le four est réglé sur PROOF (basse température), WARM (garde au chaud), BROIL (griller) ou TOAST (rôtie). Débrancher la sonde de la prise du four.
- La caractéristique PROBE (sonde) peut être interrompue en tout temps en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

### CONVECTION

La caractéristique CONV est un mode de cuisson par convection. La convection est un mode de cuisson à air chaud forcé afin d'accélérer le cycle de cuisson ou de rôtissage et obtenir une cuisson plus uniforme.

1. Lorsque la caractéristique CONV est utilisée, réduire la température de la recette de 25 °F (14 °C) ou réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 %. Consulter « Conseils pour cuire et rôtir par convection » à la page 42 pour en savoir plus.
2. Appuyer sur CONV pour activer le mode de convection.
3. Le bouton CONV peut être enfoncé pour activer ou désactiver en tout temps pour permettre une cuisson par convection lorsque les modes ROAST (rôtir) ou BAKE (cuire) ont été sélectionnés.













**REMARQUE :** Le mode CONV peut être arrêté en tout temps en appuyant sur le bouton CONV.

### MODE DE VEILLE

- Le four sera en mode de veille s'il est branché, mais non utilisé. Seul le logo Wolf Gourmet sera affiché.
- Pour quitter le mode de veille du four, appuyer sur l'un des boutons ou tourner l'un des boutons pour réactiver le four.
- Si le four n'a pas démarré en 30 secondes sa réactivation, l'afficheur passera en mode de veille.

## INVITES ET MESSAGES DE L’AFFICHEUR

INVITE/MESSAGE	CONDITION/ACTION REQUISE
	Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt).
	La température augmente.
	Réglage de durée atteint.
	Ajuster le réglage de température de la sonde.
	Brancher la sonde.
	La température de la sonde est atteinte.
	Fin de l’opération.
	La caractéristique de Stay On (maintien de température) est activée.
	Le mode de convection peut être démarré ou arrêté en tout temps pendant les modes BAKE (cuire) et ROAST (rôtir) en appuyant sur le bouton CONV.
	Tourner les boutons TEMP/DARKNESS (température/intensité) et TIME/Slice (durée/tranche) pour sélectionner l’intensité de brunissement et le nombre de tranches.

## LÉGENDE



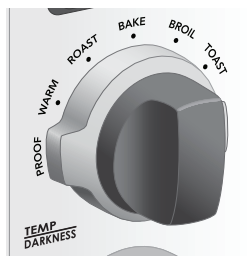
Indique un afficheur clignotant.

## Utilisation des modes de cuisson

### PROOF (basse température)

Utiliser le mode PROOF (basse température) pour faire lever du pain ou des brioches. La température par défaut de ce mode est 80 °F (27 °C).

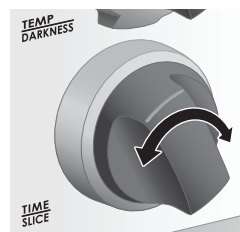
1. Placer la grille du four à la position la plus basse. Tourner le cadran de commande sur PROOF (basse température).



2. La température par défaut de 80 °F (27 °C) s'affichera. Il est impossible de modifier la température en mode PROOF (basse température).



3. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle. Pour connaître les instructions de réglage de la minuterie, consulter le chapitre « Réglage de la minuterie » à la page 31. Le mode PROOF (basse température) n'exige pas de cycle de préchauffage.



4. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



5. À la fin de la durée du mode PROOF (basse température), appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.



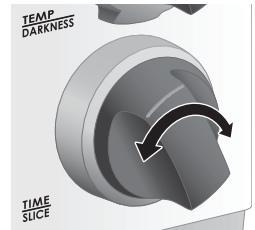
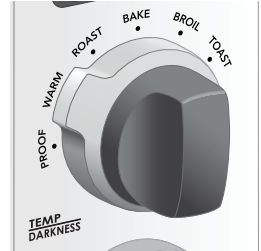
**REMARQUE :** Le mode PROOF (basse température) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

## WARM (garde au chaud)

Utiliser le mode WARM (garde au chaud) pour garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir. La température du mode WARM (garde au chaud) peut être réglée entre 140 et 170 °F (60 et 77 °C).

1. Placer la grille du four de manière à ce que les aliments se trouvent au centre du four. Tourner le cadran de commande sur WARM (garde au chaud).
2. La température par défaut de 140 °F (60 °C) sera affichée. L'échelle de température du mode WARM (garde au chaud) se situe entre un minimum de 140 °F (60 °C) et un maximum de 170 °F (77 °C). Pour régler la température, consulter le chapitre « Réglage de la température » à la page 30.
3. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle. Pour connaître les instructions de réglage de la minuterie, consulter le chapitre « Réglage de la minuterie » à la page 31. Le mode WARM (garde au chaud) n'exige pas de cycle de préchauffage.
4. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.
5. À la fin de la durée du mode WARM (garde au chaud), appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.

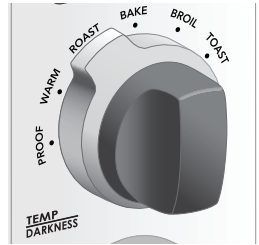
**REMARQUE :** Le mode WARM (garde au chaud) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).



### ROAST (rôtir)

Choisir le mode ROAST (rôtir) pour les aliments volumineux devant être saisis comme une côte de boeuf, un carré d'agneau, des poulets entiers, des filets de porc et des légumes. Le mode ROAST (rôtir) est idéal pour cuire les pièces de viande plus volumineuses parce que le système d'éléments chauffants est spécialement conçu pour brunir l'extérieur tout en cuisant l'intérieur des aliments. La température du mode ROAST (rôtir) peut être réglée entre 170 et 450 °F (77 et 232 °C).

1. Placer la grille du four de manière à ce que les aliments se trouvent au centre du four. Tourner le cadran de commande à ROAST (rôtir).



2. La température de 350 °F (177 °C) par défaut s'affichera. L'échelle de température du mode ROAST (rôtir) se situe entre un minimum de 170 °F (77 °C) et un maximum de 450 °F (232 °C). Pour régler la température, consulter le chapitre « Réglage de la température » à la page 30.

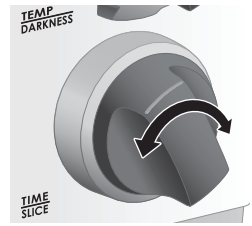


3. Appuyer sur CONV si l'on désire une cuisson par convection. La convection est un mode de cuisson à air chaud forcé afin d'accélérer le cycle de cuisson ou de rôtissage et obtenir une cuisson plus uniforme. Lorsque la caractéristique CONV est utilisée, réduire la température de la recette de 25 °F (14 °C) ou réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 %. La cuisson par convection peut être activée ou désactivée en tout temps pendant le cycle en appuyant sur le bouton CONV.



4. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle. Pour connaître les instructions de réglage de la minuterie, consulter le chapitre « Réglage de la minuterie » à la page 31.

5. Si désiré, la sonde peut être utilisée au lieu de la minuterie. Consulter le chapitre « Sonde » à la page 33. La sonde peut être utilisée jusqu'à une température de 450 °F (232 °C).



6. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



7. À la fin de la durée du mode ROAST (rôtir), appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.

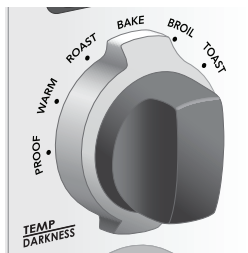


**REMARQUE :** Le mode ROAST (rôtir) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

## BAKE (cuire)

Le mode BAKE (cuire) est le mode de cuisson le plus polyvalent. Il est utilisé pour les tartes, gâteaux, biscuits, plats en cocotte, soufflés, légumes et pour réchauffer. La température du mode BAKE (cuire) peut être réglée entre 170 à 450 °F (77 et 232 °C).

1. Tourner le cadran de commande sur BAKE (cuire).



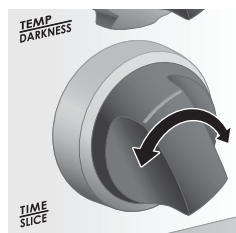
2. La température de 350 °F (177 °C) par défaut s'affichera. L'échelle de température du mode BAKE (cuire) se situe entre un minimum de 170 °F (77 °C) et un maximum de 450 °F (232 °C). Pour régler la température, consulter le chapitre « Réglage de la température » à la page 30.



3. Appuyer sur CONV si l'on désire une cuisson par convection. La convection est un mode de cuisson à air chaud forcé afin d'accélérer le cycle de cuisson ou de rôtissage et obtenir une cuisson plus uniforme. Lorsque la caractéristique CONV est utilisée, réduire la température de la recette de 25 °F (14 °C) ou réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 %. La cuisson par convection peut être activée ou désactivée en tout temps pendant le cycle en appuyant sur le bouton CONV.



4. La minuterie peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle. Pour connaître les instructions de réglage de la minuterie, consulter le chapitre « Réglage de la minuterie » à la page 31.



5. Si désiré, la sonde peut être utilisée au lieu de la minuterie. Consulter le chapitre « Sonde » à la page 33. La sonde peut être utilisée jusqu'à une température de 450 °F (232 °C).

6. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



7. À la fin de la durée du mode BAKE (cuire), appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four.



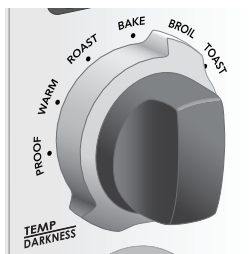
**REMARQUE :** Le mode BAKE (cuire) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

## UTILISATION DES MODES DE CUISSON

### BROIL (griller)

Le mode BROIL (griller) active les éléments chauffants supérieurs. Choisir entre une température HI (élevée) (550 °F/ 288 °C) ou LO (basse) (450 °F/ 232 °C).

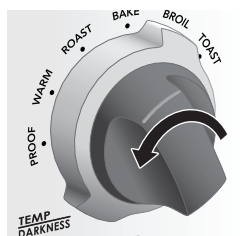
1. Installer la grille du four à la position supérieure. Utiliser la lèche-frite et la grille fournie avec le four. Tourner le cadran de commande à BROIL (griller).



2. La température HI (élevée) par défaut s'affiche.



3. Si désiré, tourner le bouton de température vers la gauche pour diminuer la température à LO (basse). Utiliser le réglage HI (élevé) pour des coupes minces de viande, de poisson, de volaille, de légumes et autres aliments. Utiliser le réglage LO (basse) pour des coupes plus épaisses demandant une cuisson complète avant de les faire rôtir.



4. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



5. Tourner le bouton de minuterie vers la droite pour augmenter la durée de rôtissage. Ce mode ne peut être réglé au-delà de 20 minutes. La durée peut être réglée ou ajustée avant et pendant le cycle.

6. Le rôtissage peut être fait en laissant la porte du four ouverte ou légèrement ouverte. La porte est équipée d'un cran lui permettant de rester partiellement ouverte.

7. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.



### REMARQUES :

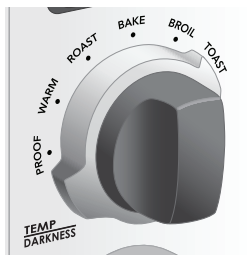
- Le mode BROIL (griller) peut être réglé et maintenu en tournant le bouton TIMER (minuterie) vers la gauche jusqu'à ce que les mots « ON STAY ON » (maintien de la température activé) s'affichent. Le four s'éteindra automatiquement après 30 minutes.
- Le mode BROIL (griller) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).



## TOAST (rôtie)

Le mode TOAST (rôtie) active les éléments chauffants inférieur et supérieur et brunira simultanément jusqu'à 6 tranches de pain des deux côtés. Insérer la grille du four au centre du four pour obtenir de meilleurs résultats. L'intensité (DARKNESS) et le nombre de tranches (SLICES) peuvent être réglés en tout temps.

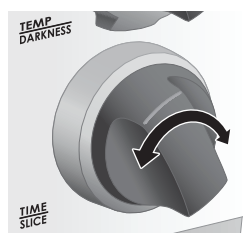
1. Tourner le cadran de commande sur TOAST (rôtie).



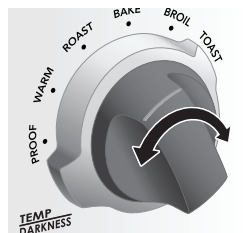
2. Le nombre de tranches par défaut affiché sera 4.



3. Tourner le bouton Time/Slice (durée/tranche) vers la droite pour augmenter le nombre de tranches jusqu'à 6 ou vers la gauche pour diminuer le nombre de tranches. Le nombre de tranches ne peut être réglé qu'avant d'avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).



4. Tourner le bouton Temp/Darkness (température/intensité) vers la droite pour augmenter l'intensité de brunissement des rôties ou vers la gauche pour diminuer l'intensité de brunissement des rôties. L'intensité de brunissement peut également être réglée après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).



5. Appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le four.

6. Le four s'éteindra automatiquement dès la fin du cycle des rôties.

7. Le four mémoriserà le dernier réglage des rôtis tant que le four n'est pas débranché.



**REMARQUE** : Le mode TOAST (rôtie) peut être arrêté en tout temps en appuyant sur START/STOP (marche/arrêt).

## UTILISATION DES MODES DE CUISSON

### CONSEILS POUR CUIRE ET RÔTIR

- Placer les aliments au centre du four. La position de la grille peut varier selon la dimension des aliments.
- Ne pas envelopper entièrement les aliments avec une feuille d'aluminium. La feuille peut isoler les aliments et ralentir la cuisson.
- Pour réchauffer des brioches ou des biscuits, placer les aliments sur la lèchefrite et réchauffer à 300 °F (149 °C) pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes d'aliments rôtis ou de casseroles au mode BAKE (cuire) jusqu'à ce que les aliments soient bien chauds.
- Faire rôtir des aliments, comme un poulet entier, en plaçant la GRILLE À LA POSITION INFÉRIEURE. Déposer les aliments dans la lèchefrite.
- Si nécessaire, retourner les aliments sur un demi-tour pendant la durée de cuisson.

### CONSEILS POUR RÔTIR

- Insérer la grille du four à la position supérieure.
- Utiliser la lèchefrite et la grille fournies avec le four. Insérer dans le four. NE PAS PRÉCHAUFFER LE FOUR. Utiliser le réglage HI (élevé) pour des coupes minces de viande, de poisson, de volaille, de légumes et autres aliments et pour cuire plus rapidement. Utiliser le réglage LO (basse) pour des coupes plus épaisses nécessitant une cuisson plus longue, mais sans brunir excessivement l'extérieur des aliments. Ouvrir partiellement la porte du four pendant la cuisson pour que l'intérieur du four ne devienne trop chaud et pour faire évacuer le surplus d'humidité. L'élément utilisé pour rôtir pourrait s'éteindre automatiquement s'il devient trop chaud. La croute caramélisée des aliments ne se formera pas si l'environnement est trop humide.
- Retourner les aliments sur un demi-tour pendant la durée de cuisson.

### CONSEILS POUR CUIRE ET RÔTIR PAR CONVECTION

- Placer les aliments au centre du four. La position de la grille peut varier selon la dimension des aliments.
- La convection est un mode de cuisson à air chaud forcé afin d'accélérer le cycle de cuisson ou de rôtissage et obtenir une cuisson plus uniforme. Lorsque la caractéristique CONV est utilisée, réduire la température de la recette de 25 °F (14 °C) ou réduire la durée de cuisson de 1 à 2 minutes pour les aliments minces, et jusqu'à 25 % pour les viandes larges. Le préchauffage est nécessaire seulement pour les aliments devant cuire moins de 20 minutes et les aliments, comme les popovers, pour lesquels une fermentation à la vapeur est nécessaire.
- La cuisson par convection n'est pas recommandée pour les pizzas congelées.

## Recommandations d'entretien

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique :

Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces pourraient déchirer le tampon et toucher à des pièces électriques et créer un risque de décharge électrique.

Ce four doit être nettoyé périodiquement afin de conserver une performance optimale et sa durée de vie utile. Un nettoyage périodique réduira également les risques d'incendie.


### AVANT LE NETTOYAGE

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.


### NETTOYAGE

Afficheur	Essuyer avec une éponge légèrement humide. Protéger l'afficheur pendant le nettoyage des autres surfaces.
Extérieur en acier inoxydable	Utiliser un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et l'appliquer sur un linge doux et non pelucheux. Pour raviver le lustre naturel, essuyer légèrement la surface avec un linge en microfibre légèrement imbibé d'eau puis polir à sec. Toujours suivre les grains de l'acier inoxydable. Nettoyer avec un nettoyant doux et non abrasif pour l'acier inoxydable comme un poli de marque Signature. Appliquer sur un linge doux et ne laissant aucune peluche. Le poli Signature peut être commandé par le site internet de l'entreprise : <a href="http://www.signaturepolishonline.com">www.signaturepolishonline.com</a>
Extérieur sans acier inoxydable	Essuyer l'extérieur du four avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques. Ou, vaporiser un nettoyant tout usage. Bien essuyer avec un linge non pelucheux.
Intérieur du four	Laisser refroidir complètement avant de nettoyer. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyer les parois et le fond du four avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Répéter avec un linge humide et propre. Pour les taches rebelles, utiliser un tampon à récurer en plastique.
Porte en verre du four	Lorsque la porte en verre est froide, utiliser une lame de rasoir pour soulever délicatement les aliments cuits. Vaporiser un nettoyant pour vitres sur un linge propre. Essuyer avec une éponge humide pour rincer. Sécher complètement avec un linge propre.
Grilles du four et les guides	Nettoyer avec un nettoyant abrasif doux. Essuyer avec une éponge humide pour rincer. Sécher complètement avec un linge propre.
Ramasse-miettes/ramasse-gouttes	Laver au lave-vaisselle ou laver à la main dans de l'eau savonneuse, rincer et sécher complètement.
Lèchefrite et sa grille	Laver au lave-vaisselle ou laver à la main dans de l'eau savonneuse, rincer et sécher complètement.
Boutons de commande	Essuyer avec un linge savonneux humide. Répéter avec un linge humide et propre. Sécher complètement avec un linge propre.
Sonde	Nettoyer la fiche de la sonde avec de l'eau savonneuse. Rincer et sécher complètement avec un linge propre.


## Dépannage

 et « Err 1 » sont affichés.

- La sonde ne fonctionne plus. Communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

 et « Err 2 » sont affichés.

- La sonde est sale ou graisseuse. Nettoyer la fiche de la sonde avec de l'eau savonneuse. Rincer et sécher. Insérer puis retirer la fiche dans la prise à plusieurs reprises. Si elle ne fonctionne toujours pas, communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

 et « Err 3 » sont affichés.

- La sonde est branchée pendant l'utilisation des modes PROOF (basse température), WARM (garde au chaud), BROIL (griller) ou TOAST (rôtie). Débrancher la sonde.

**Quelle dimension de lèche-frite peut contenir le four?**

- Le four peut contenir la plupart des lèche-frites de 9 x 13 po (23 x 33 cm), sauf celles avec des poignées larges, et un moule Le Creuset.

**Quel est le poids d'un poulet pouvant être inséré dans le four?**

- Le four peut contenir un poulet de 5,5 lb (2,5 kg).

**Quel mode de cuisson choisir entre BAKE (cuire) ou ROAST (rôtir)?**

- Sélectionner le mode BAKE (cuire) pour des aliments qui gonfleront comme des biscuits, des pains, des brioches et des gâteaux.
- Sélectionner le mode ROAST (rôtir) pour les aliments volumineux et plus denses, comme un rôti, nécessitant un brunissement.

**Est-ce que les éléments chauffants fonctionnent par cycle avec le mode BROIL (griller)?**

- Oui.

**Le rayonnement des éléments chauffants est moins intense.**

- La couleur rouge des éléments chauffants inférieurs peut être moins intense. Ceci est normal pour cet élément chauffant durable incoloy. La chaleur adéquate est quand même fournie.

**Quel est le meilleur réglage pour faire brunir les rôties?**

- Le mode TOAST (rôtie) est idéal pour faire brunir les deux côtés des tranches de pain et les bagels ou pour griller les sandwichs ouverts, les baguettes et les crostinis. Le mode BROIL (griller) active l'élément chauffant supérieur et est le mode idéal lorsque le brunissement d'un seul côté est requis. On peut également retourner les tranches lorsque l'intensité de brunissement désiré est atteinte. S'assurer que la lèche-frite est à la position la plus élevée afin d'obtenir un brunissement optimal.

**Quel matériau de fabrication est utilisé pour la lèche-frite?**

- La lèche-frite est fabriquée avec de l'acier inoxydable.

**Le four semble en mode de veille, car l'écran est noir. Que puis-je faire?**

- Le four est passé au mode de veille si le four n'utilise aucun mode de cuisson ou s'il a été désactivé pendant 30 secondes. Pour quitter le mode de veille, tourner simplement l'un des cadrans ou appuyer sur l'une des touches pour réactiver l'afficheur.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design et la couleur rouge telle qu'elle est appliquée aux boutons sont des marques de commerce et des marques de service de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design et Ingredients sont des marques déposées des marques de service de Sub-Zero, Inc. Toutes les autres marques de commerce ou marques déposées appartiennent à leur propriétaire respectif aux États-Unis et dans d'autres pays.

# Garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet

POUR UN USAGE RÉSIDENTIEL

## GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

La garantie de ce produit Wolf Gourmet s'applique uniquement aux électroménagers. Wolf Gourmet garantit que les électroménagers sont exempts de vices de matériaux ou de fabrication pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine.

## GARANTIE À VIE LIMITÉE

La garantie de ce produit Wolf Gourmet s'applique uniquement aux produits relatifs aux ustensiles de cuisson et de coutellerie. Wolf Gourmet garantit que l'ustensile de cuisson pour la coutellerie est exempt de vice de matériaux ou de fabrication pour la durée de vie du produit. Les imperfections mineures et les décolorations sont normales et ne sont pas considérées comme étant des vices.

## CONDITIONS APPLICABLES À CHACUNE DES GARANTIES

Cette garantie résidentielle limitée Wolf Gourmet s'applique aux électroménagers, aux ustensiles de cuisson et à la coutellerie achetés et utilisés aux É.-U. Il s'agit de la seule garantie formelle pour ce produit et elle prévaut sur toute autre garantie.

Pendant la période de garantie, votre seul recours constitue la réparation ou le remplacement du produit ou de tout composant se révélant défectueux, à notre discrétion. Tout service fourni par Wolf Gourmet en vertu de cette garantie doit être réalisé par un centre de réparation certifié Wolf Gourmet, à moins d'une entente préalable approuvée par Wolf Gourmet. Par ailleurs, tout service sera offert pendant les heures d'ouverture normale.

Cette garantie ne couvre pas l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages subis par le produit en raison d'une négligence, d'un accident, d'une altération, d'un abus, d'une utilisation incorrecte, d'un service inadéquat ou d'une réparation inadéquate. La présente garantie est déclarée nulle si le produit est utilisé pour un usage autre résidentiel ou s'il est soumis à toute tension ou forme d'onde autre que celle spécifiée sur la plaque signalétique (p. ex., 120 V ~ 60 Hz). Cette garantie est octroyée uniquement à l'acheteur d'origine ou au destinataire initial d'un cadeau.

Wolf Gourmet rejette toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et immatériels causés par une violation de la garantie formelle ou implicite. La responsabilité se limite au montant de l'achat. TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER, EST DÉCLINÉE, SAUF DANS LA MESURE OU LA LOI L'INTERDIT, DANS QUEL CAS, LA GARANTIE SE LIMITE À LA DURÉE DE LA GARANTIE ÉCRITE. Cette garantie vous confère des droits reconnus par la loi. Il est possible que vous ayez d'autres droits légaux variant selon l'endroit où vous vivez. Certains États, certaines provinces et certains territoires ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages particuliers, accessoires ou immatériels, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Pour faire une réclamation en vertu de la garantie et pour connaître le nom du personnel de service certifié Wolf Gourmet le plus près de chez vous, veuillez contacter Wolf Appliance, Inc., PO Box 44848, Madison, WI 53744; ou visitez la section contact & support de notre site Web à l'adresse [wolfgourmet.com/warranty](http://wolfgourmet.com/warranty); ou envoyez-nous un courriel à l'adresse électronique [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com); ou appelez au 800.222.7820. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer le modèle, le type et les numéros de série sur la plaque signalétique de votre produit.



## Bienvenido

Gracias por haber adquirido este producto Wolf Gourmet. Esperamos formar parte de su cocina durante muchos años. Wolf es la tercera generación de una compañía familiar con un interés personal en la preparación de sus alimentos. Al ser una empresa familiar, prestamos mucha atención a los detalles y brindamos una dedicación excepcional a crear productos de extrema calidad. Wolf ha basado su éxito comercial y su reputación en ayudar a que los cocineros hogareños logren los mejores resultados posibles. A través del control preciso de Wolf Gourmet, el plato que imagina será el plato que servirá en su mesa.



## Contenidos

- 48 Precauciones de seguridad
- 50 Piezas y características del horno para mostrador Wolf Gourmet
- 52 Inicio
- 58 Cómo usar los modos de cocción
- 65 Recomendaciones sobre los cuidados
- 66 Detección y solución de problemas
- 67 Garantía Wolf Gourmet

## Atención al cliente

Como propietario de un producto Wolf Gourmet, usted puede confiar en nuestra asistencia. Nuestro centro de atención al cliente se encuentra disponible las 24 horas del día, los siete días a la semana, atendido por personal experto en nuestra sede central localizada en Madison, Wisconsin. Si surgiera la necesidad, simplemente llame al 800.222.7820 para hablar con uno de nuestros expertos. Estamos seguros de que esta guía responderá todas sus preguntas sobre características, funcionamiento y mantenimiento de su producto Wolf Gourmet. Si usted tiene consultas adicionales, tenga a bien comunicarse con nosotros por teléfono o visitarnos online en [wolfgourmet.com](http://wolfgourmet.com).

## Registre su producto

Le recomendamos enfáticamente que registre su electrodoméstico Wolf Gourmet. Es muy importante para nosotros que usted obtenga el máximo de sus productos. Al registrarse, usted:

- Pasará a formar parte del grupo culinario de Wolf Gourmet.
- Tendrá apoyo constante de Wolf Gourmet.
- Activará su garantía y registrará su compra.
- Estará al tanto de actualizaciones de servicio.
- Recibirá correos electrónicos ocasionales que lo ayudarán a mantener y disfrutar sus electrodomésticos.

Para registrarse, visite [wolfgourmet.com/registration](http://wolfgourmet.com/registration) o llame al 800.222.7820.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES

## **⚠ ADVERTENCIA** Peligro de incendio:

- No utilice el horno sin prestarle atención.
- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfríen antes de abrir la puerta.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

**Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:**

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o el horno en agua u otro líquido.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de limpiar el artefacto y colocar o quitar piezas.
- Nunca opere cualquier aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro centro de atención al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
- Debe tenerse mucho cuidado cuando se traslade un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, apague el artefacto (presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) hasta que se visualice OFF (apagado/●); luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
- Tenga mucho cuidado cuando quite la bandeja o elimine grasa caliente.



# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES cont.

- No lo limpie con esponjillas de metal. Pueden desprenderse trocitos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.
- No deben colocarse alimentos o utensilios metálicos de grandes dimensiones en este horno porque pueden crear un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- Puede provocarse un incendio si el horno se encuentra cubierto, tocando o en cercanía de material inflamable, como cortinas, cortinados, paredes o elementos similares, durante su funcionamiento. No almacene ningún elemento sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento o antes de que el horno se enfríe.
- Debe tenerse mucho cuidado cuando se utilicen recipientes hechos de materiales que no sean metal o vidrio.
- No almacene materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante dentro del horno cuando no se encuentre en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: papel, cartón, plástico, y elementos similares.
- No recubra la bandeja de migajas/goteo o cualquier otra parte del horno con papel metálico. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
- Para apagar el horno, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) hasta que se visualice OFF (apagado/O). Ver la sección "Piezas y Características del horno para mostrador Wolf Gourmet".
- No acerque demasiado el rostro a la puerta de vidrio templado de seguridad, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
- Siempre utilice el artefacto con la bandeja de migajas/goteo firmemente en su lugar.
- No use el artefacto para otro uso que para el que ha sido diseñado.
- Limpie la parte interior de horno con cuidado. No raye o dañe el tubo del elemento calentador.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este producto es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

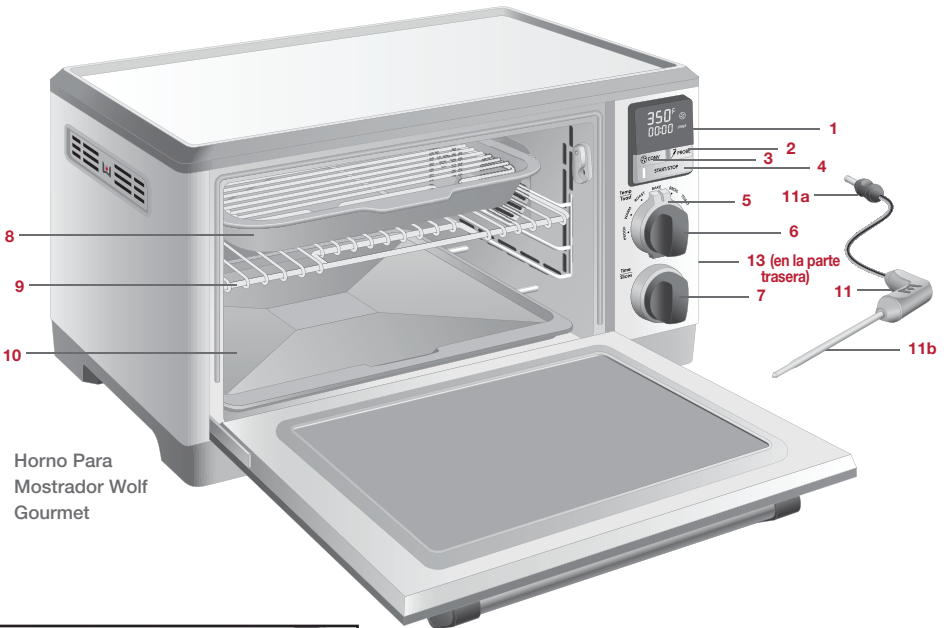
Este artefacto está equipado con una puerta de vidrio completamente templado de seguridad. El vidrio templado es cuatro veces más resistente que el vidrio normal y más resistente a las roturas. El vidrio templado puede romperse; sin embargo, se rompe en trozos sin bordes afilados. Debe tenerse cuidado de no rayar la superficie de la puerta o de mellar los bordes. Si la puerta tiene una rayadura o muesca, llame a nuestro centro de atención al cliente.

Siempre desenchufe el horno del tomacorriente cuando no lo esté usando.

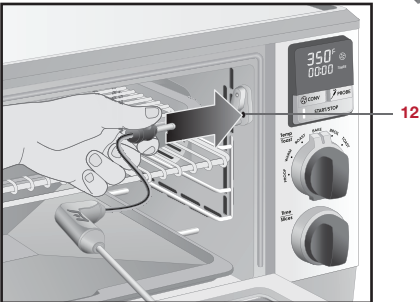
# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS DEL HORNO PARA MOSTRADOR WOLF GOURMET

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- |   |   |     |  |
|---|---|-----|--|
| 1 | Pantalla del panel de control                             | 9   | Parrilla del horno (1)                                       |
| 2 | Botón Probe (sonda)                                       | 10  | Bandeja de migajas/goteo deslizable                          |
| 3 | Botón Conv (convección)                                   | 11  | Sonda  |
| 4 | Botón Start/Stop (inicio/detención)                       | 11a | Extremo – Introdúzcalo en el enchufe de la sonda de la sonda |
| 5 | Bisel selector  | 11b | Sonda de temperatura – Introdúzcala dentro de los alimentos  |
| 6 | Perilla Temp/Darkness (temperatura/intensidad de tostado) | 12  | Enchufe de la sonda  |
| 7 | Perilla Time/Slice (tiempo/rebanada)                      | 13  | Placa de clasificación                                       |
| 8 | Bandeja para hornear con rejilla para asar                |     |  |

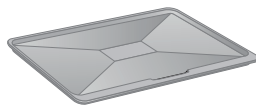


Horno Para Mostrador Wolf Gourmet



## Piezas y características

1. Pantalla del panel de control: La pantalla muestra la temperatura del horno y las configuraciones del temporizador, configuraciones de temperatura de la sonda, mensajes de error, selecciones de rebanadas de tostadas y de intensidad, íconos para cocción con sonda y convección y el logo de Wolf Gourmet cuando se activa el modo suspensión.
2. Botón PROBE (sonda): Presione el botón PROBE (sonda) para cocinar por temperatura. Mediante la sonda no hay que adivinar si la comida está correctamente cocida en los modos ROAST (rostizar) o BAKE (hornear).
3. Botón CONV (convección): Presione CONV si desea calentar por convección. La convección utiliza aire caliente forzada para acelerar el proceso de horneado/rostizado para lograr una cocción más pareja y más rápida.
4. Botón START/STOP (iniciar/detener): Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener) para iniciar y para apagar el modo de horno seleccionado. La luz roja se iluminará y sonará una alarma cuando el ciclo se inicie. START/STOP también se utiliza para activar o apagar el temporizador.
5. Bisel selector: Gire el bisel selector hasta el modo de cocción deseado: PROOF (leudar), WARM (calentar), ROAST (rostizar), BAKE (hornear), BROIL (asar), o TOAST (tostar).
6. Perilla TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado): Utilice esta perilla para configurar la temperatura en los modos de cocción WARM (calentar), ROAST (rostizar), BAKE (hornear) y BROIL (asar) e intensidad de tostado cuando utilice el modo TOAST (tostar). Gire la perilla hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para reducir.
7. Perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada): La perilla TIME/SLICE (tiempo/rebanada) puede usarse como un temporizador o para seleccionar la cantidad de rebanadas de pan tostado. Gire la perilla hacia la derecha para aumentar el tiempo y cantidad de rebanadas o hacia la izquierda para reducirlos. Gire por completo hacia la izquierda para elegir el modo STAY ON (mantener encendido).
8. Bandeja para hornear con rejilla para asar: La bandeja para hornear con rejilla para asar puede usarse en forma separada como una bandeja para hornear y rejilla de enfriamiento o juntas como un bandeja asadora.
9. Parrilla del horno: La parrilla del horno desmontable tiene una abertura hacia el frente para poder quitarla más fácilmente. Introduzca la parrilla en una de las tres posiciones dentro del horno.
10. Bandeja de migajas/goteo deslizable: La bandeja grande de migajas/goteo se desliza hacia afuera del horno para una limpieza más fácil.
11. Sonda: Introduzca el extremo del enchufe (11a) dentro del enchufe de la sonda ubicado en la pared del horno. El extremo largo, fino y puntiagudo de la sonda (11b) es la sonda de temperatura que se introduce dentro del área más gruesa de la comida alejado de huesos o grasa para medir la temperatura interna y garantizar alimentos perfectamente cocidos.
12. Enchufe de la sonda: El enchufe de la sonda ubicado en la pared derecha del horno está equipado con una tapa para poder mantener la conexión limpia entre usos. Simplemente utilice el extremo del enchufe de la sonda para deslizar la tapa a un lado mientras introduce el extremo dentro del enchufe.



## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

13. Placa de clasificación: El número de modelo y la información de clasificación pueden encontrarse en la parte trasera del horno directamente detrás del panel de visualización.

## Inicio

### **ADVERTENCIA** Peligro de incendio:

- No utilice el horno sin prestarle atención.
- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfríen antes de abrir la puerta.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.

### ANTES DEL PRIMER USO

Para garantizar que se haya eliminado el aceite residual del proceso de fabricación, recomendamos calentar el horno en el modo CONV a 450°F (232°C) por 5 minutos antes del primer uso. Lave la bandeja para hornear, la rejilla para asar y la parrilla del horno antes de usarlas siguiendo las instrucciones “Limpieza” de la página 65.

### INFORMACIÓN GENERAL

Ajuste las parrillas del horno deslizándolas y colocándolas de nuevo en la posición deseada. Introduzca la parrilla inclinándola hacia arriba y deslizándola en su posición dentro de las guías. Desplace el bisel selector al modo de cocción deseado. En la pantalla podrá verse la temperatura predeterminada para el modo seleccionado y “00:00” en el temporizador. Ajuste la temperatura y el tiempo y presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el ciclo.

### CÓMO CONFIGURAR LA TEMPERATURA

- Las temperaturas predeterminadas son las siguientes: Proof (leudar) – 80°F (27°C), Warm (calentar) – 140°F (60°C), Roast (rostizar) – 350°F (177°C), Bake (hornear) – 350°F (177°C), Broil (asar) – HI (alta), y Toast (tostar) – medium (media).
- La temperatura del horno puede ajustarse antes o durante el ciclo girando la perilla Temp/Darkness (temperatura/intensidad de tostado) hacia la derecha para aumentar la configuración de temperatura o hacia la izquierda para bajar la temperatura.
- La temperatura se ajusta en unidades de 5 grados.
- Mientras se precalienta, la temperatura de la pantalla oscilará entre la temperatura predeterminada del horno y la temperatura real de la cavidad del horno, con una flecha ascendente que indica la temperatura ascendente.
- Una vez que alcanza la temperatura predeterminada, sonará una alarma y la temperatura se mantendrá estable.

## CÓMO CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

- El tiempo predeterminado para todos los modos es “00:00”.
- El tiempo puede configurarse en cualquier momento y puede ajustarse durante el tiempo de cocción girando la perilla Time/Slice (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar el tiempo de cocción y hacia la izquierda para reducirlo.
- Presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cuenta regresiva o espere 5 segundos y comenzará en forma automática (excepto si el temporizador se configura antes de que comience el ciclo de precalentamiento).
- Mientras se configura el tiempo, el temporizador se ajusta en unidades de 1 minuto, luego en unidades de 5 minutos, y aumenta a unidades de 15 minutos mientras se sostiene la perilla. La configuración máxima del temporizador es 4 horas.
- Cuando el temporizador se configura por menos de 1 hora, la pantalla mostrará minutos y segundos. Si se configura por más de 1 hora, la pantalla muestra horas y minutos.



## TRES MANERAS DE CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

### Configure el temporizador antes de comenzar el ciclo de precalentamiento

1. Configure la temperatura.
2. Configure el temporizador.
3. Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno. Sonará una alarma y la luz del botón quedará fija. El temporizador no comenzará la cuenta regresiva todavía.
4. La alarma suena cuando el horno alcanza la temperatura configurada. La luz del botón y el temporizador destellarán.
5. Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar el temporizador. La alarma suena y el temporizador comienza la cuenta regresiva.
6. Una vez que el temporizador finaliza la cuenta regresiva, sonará una alarma y destellarán la luz del botón y “00:00”.
7. Presione START/STOP (iniciar/detener) para detener el destello y la alarma.
8. Presione START/STOP (iniciar/detener) de nuevo para apagar el horno.
9. Si se presiona START/STOP (iniciar/detener) antes de que el temporizador alcance “00:00,” el horno se apagará.

### Configure el temporizador durante el ciclo de precalentamiento

1. Configure la temperatura.
2. Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno. Sonará una alarma y la luz del botón quedará fija.
3. En cualquier punto, configure el temporizador girando la perilla Time/Slice (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para reducir el tiempo.
4. La luz del botón START/STOP (iniciar/detener) destella dos veces y luego queda fija. Después de 5 segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva.
5. Una vez que el temporizador finaliza la cuenta regresiva, sonará una alarma y destellarán la luz del botón y “00:00”.
6. Presione START/STOP (iniciar/detener) para detener el destello y la alarma.
7. Presione START/STOP (iniciar/detener) de nuevo para apagar el horno.
8. Si se presiona START/STOP (iniciar/detener) antes de que el temporizador alcance “00:00,” el horno se apagará.

## TRES MANERAS DE CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR (cont.)

### Configure el temporizador después del ciclo de precalentamiento

1. Configure la temperatura.
2. Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno. Sonará una alarma y la luz del botón quedará fija.
3. La alarma suena cuando el horno alcanza la temperatura configurada.
4. Configure el temporizador girando la perilla Time/Slice (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para reducir el tiempo.
5. La luz del botón START/STOP (iniciar/detener) destella dos veces y luego queda fija. Después de 5 segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva.
6. Una vez que el temporizador finaliza la cuenta regresiva, sonará una alarma y destellarán la luz del botón y "00:00".
7. Presione START/STOP (iniciar/detener) para detener el destello y la alarma.
8. Presione START/STOP (iniciar/detener) de nuevo para apagar el horno.
9. Si se presiona START/STOP (iniciar/detener) antes de que el temporizador alcance "00:00," el horno se apagará.

### CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA "MANTENER ENCENDIDO" ("STAY ON")

- Para configurar el horno para que se mantenga encendido, gire la perilla Time/Slice (tiempo/rebanada) hacia la izquierda hasta que se visualice "ON STAY ON" (mantener encendido activado). No puede configurarse ningún temporizador.
- Presione START/STOP (iniciar/detener) para activar.
- Una vez que la característica Stay On (mantener encendido) se encuentra configurada y activada, el horno permanecerá encendido con la temperatura configurada por 4 horas y luego se apagará en forma automática. Si así lo desea, apague el horno antes de las 4 horas presionando START/STOP (iniciar/detener).
- Una vez que se ha configurado la característica Stay On (mantener encendido), el horno pasa en forma predeterminada a ese modo. Para salir de Stay On, simplemente gire la perilla Time/Slice (tiempo/rebanada) hacia la derecha para configurar el temporizador.



### CÓMO UTILIZAR START/STOP (iniciar/detener)

- Presione el botón de START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el modo de horno seleccionado. La luz roja se iluminará y sonará una alarma cuando el ciclo se inicie.
- Presione START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el temporizador o espere 5 segundos para que el temporizador se active automáticamente.
- Para detener el ciclo en cualquier momento del mismo, presione START/STOP (iniciar/detener). Podrá verse "OFF" (apagado).
- Al finalizar el tiempo de cocción, destellará la luz de START/STOP (iniciar/detener) y sonará una alarma. Presione START/STOP para detener el destello y la alarma. Presione START/STOP de nuevo para apagar el horno.
- Si no se toma una acción o si sólo se apaga el temporizador, el horno permanecerá encendido por 4 horas y luego se apagará en forma automática. Destellará "OFF" (apagado) en la pantalla y sonará una alarma; luego "OFF" quedará fijo.



## SONDA

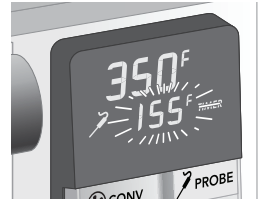
La SONDA puede usarse en los modos ROAST (rostizar) o BAKE (hornear) con una temperatura de horno de hasta 450°F (232°C). Le permite calentar o cocinar alimentos a la temperatura interna deseada. La temperatura interna máxima que puede detectar la sonda es 200°F (93°C). La pantalla señalará LO (baja) hasta que la temperatura de la comida alcance los 100°F (38°C). En los cortes grandes de carne, puede llevar aproximadamente 45 minutos que la temperatura interna supere los 100°F (38°C).

**NOTA:** Introduzca la sonda aproximadamente 1 pulgada (25 mm) dentro de la parte más gruesa del alimento. Verifique que la sonda no toque ningún hueso, grasa u otra sección de la parte interna del horno o de los elementos de calentamiento y que la parrilla del horno se encuentre en la posición más baja.

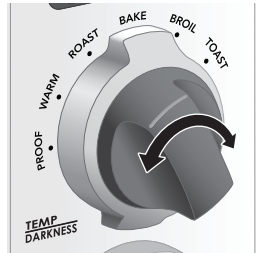
1. Configure el modo de cocción deseado (ROAST (rostizar) o BAKE (hornear)).
2. Utilizando el extremo de la sonda, empuje la tapa del enchufe a un lado e introdúzcala dentro del enchufe de pared del horno. Introduzca la sonda de temperatura dentro de la comida y luego coloque la comida en el horno.



3. La temperatura predeterminada de la sonda de 155°F (68°C) y el ícono de la sonda pueden visualizarse destellando. Mientras destella, la temperatura de la sonda puede ajustarse girando la perilla Temp/Darkness (temperatura/intensidad) de tostado hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para bajar la temperatura. El rango de temperatura de la sonda es de 100°F (38°C) hasta un máximo de 200°F (93°C). La temperatura configurada de la sonda destellará por 3 segundos y luego quedará fija.



4. Si la temperatura destellante de la sonda no se activa dentro de los 10 segundos, ésta quedará fija. Una vez que la temperatura de la sonda queda fija, girar la perilla de Temp/Darkness (temperatura/intensidad) de tostado sólo ajustará la temperatura del horno.



5. Para lograr que la temperatura de la sonda destelle de nuevo para ajustar la temperatura, presione PROBE (sonda) una vez para desactivar la característica de la PROBE y luego presione PROBE de nuevo para volver a activar la característica de la PROBE y que aparezca la visualización destellante.



6. La sonda no puede configurarse a una temperatura mayor a la temperatura configurada del horno. Por ejemplo, si la temperatura del horno está configurada en 180°F (82°C), la temperatura de sonda más alta que puede configurarse es 180°F (82°C).

## INICIO

## SONDA

### NOTAS:

- Si se presiona el botón PROBE (sonda), pero no se enchufa la sonda y se alcanza la temperatura configurada del horno, el horno emitirá un pitido para que se enchufe la sonda.
- Cuando se alcanza la temperatura de la sonda, el horno emitirá una alarma larga seguida de pitidos cortos para desenchufar la sonda y quitar los alimentos. Si no se toma ninguna acción, el horno quedará encendido por 4 horas.
- Si la sonda se enchufa mientras el horno está configurado en PROOF (leudar), WARM (calentar), BROIL (asar), o TOAST (tostar), se visualizará un mensaje de error. Quite la sonda del enchufe del horno.
- La función de sonda puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

## CONVECCIÓN

CONV es el modo de convección. La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/rostitado para así lograr una cocción más pareja y más rápida.

1. Cuando utilice CONV, reduzca la temperatura de la receta en 25°F (14°C) o reduzca el tiempo de cocción en 25%. Para más información, ver “Consejos de horneado/rostitado por convección” de la página 64.
2. Presione CONV para activar el modo de convección.
3. El botón de convección puede activarse o desactivarse para brindar cocción por convección en cualquier momento durante los modos ROAST (rostitar) o BAKE (hornear).












**NOTA:** El modo CONV puede detenerse en cualquier momento presionando el botón CONV.

## MODO SUSPENSIÓN

- Mientras se encuentra enchufado pero no en uso, el horno se hallará en modo suspensión. La pantalla mostrará sólo el logo de Wolf Gourmet.
- Para quitar al horno del modo suspensión, presione cualquier botón o gire cualquier perilla para reactivar el horno.
- Si el horno no se ha iniciado 30 segundos después de reactivarse, la pantalla pasará al modo suspensión.



## INDICACIONES Y MENSAJES DE PANTALLA

INDICACIÓN/MENSAJE	SITUACIÓN/ACCIÓN SOLICITADA
	<p>Presione START/STOP (iniciar/detener).</p>
	<p>La temperatura se está elevando.</p>
	<p>Se ha alcanzado el tiempo configurada.</p>
	<p>Ajuste la configuración de temperatura de la sonda.</p>
	<p>Enchufe la sonda.</p>
	<p>Se ha alcanzado la temperatura de la sonda.</p>
	<p>Se ha completado la operación.</p>
	<p>Se ha activado la característica "Stay On" (mantener caliente).</p>
	<p>La convección puede iniciarse y detenerse en cualquier momento durante los modos BAKE (hornear) y ROAST (rostizar) presionando el botón CONV.</p>
	<p>Gire las perillas TEMP/DARKNESS (temperatura/intensidad de tostado) y TIME/SLICE (tiempo/rebanada) hacia la izquierda o derecha para seleccionar la intensidad de tostado y la cantidad de rebanadas.</p>

### LEYENDA



Indica una pantalla destellante.

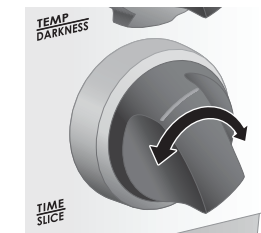
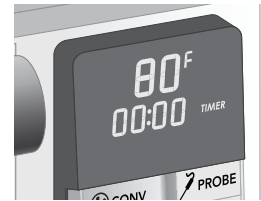
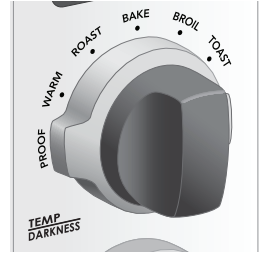
## Cómo usar los modos de cocción

### PROOF (leudar)

Utilice el modo PROOF (leudar) para leudar panes y panecillos. La temperatura predeterminada de leudado es de 80°F (27°C).

1. Desplace la parrilla del horno a una posición más baja.  
Gire el bisel selector a PROOF (leudar).
2. Podrá verse la temperatura predeterminada de 80°F (27°C). La temperatura no puede ajustarse en el modo PROOF (leudar).
3. El temporizador puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo. Para instrucciones detalladas sobre cómo configurar el temporizador, ver la sección “Cómo configurar el temporizador” en la página 53. El modo PROOF (leudar) no tiene un ciclo de precalentamiento.
4. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.
5. Al finalizar el tiempo de leudado, presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.

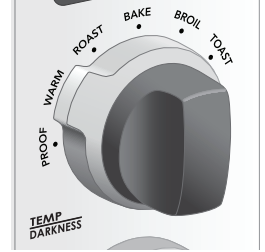
**NOTA:** El modo PROOF (leudar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).



## WARM (calentar)

Utilice el modo WARM (calentar) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos. La temperatura del modo WARM (calentar) puede configurarse entre 140°F (60°C) y 170°F (77°C).

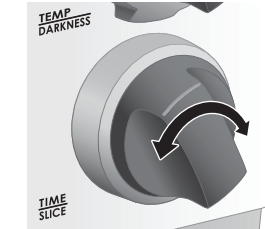
1. Ajuste la parrilla del horno para verificar que los alimentos se encuentren en el centro del horno. Gire el bisel selector a WARM (calentar).



2. Podrá verse la temperatura predeterminada de 140°F (60°C). El rango de temperatura de WARM (calentar) es de 140°F (60°C) hasta un máximo de 170°F (77°C). Para ajustar la temperatura, ver la sección “Cómo configurar la temperatura” de la página 52.



3. El temporizador puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo. Para instrucciones detalladas, ver la sección “Cómo configurar el temporizador” en la página 53. El modo WARM (calentar) no tiene un ciclo de precalentamiento.



4. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



5. Al finalizar el tiempo de calentamiento, presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.



**NOTA:** El modo WARM (calentar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

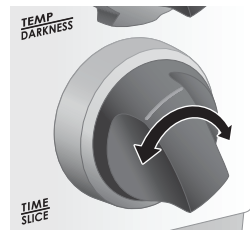
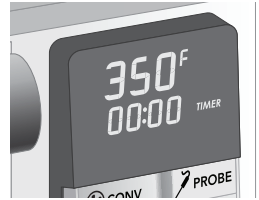
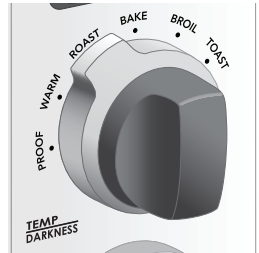
## CÓMO USAR LOS MODOS DE COCCIÓN

### ROAST (rostizar)

Elija ROAST (rostizar) para alimentos grandes y más densos que requieren dorarse, tales como asado de costilla, costillar de cordero, pollos enteros, lomos de cerdo y vegetales. El modo ROAST (rostizar) es ideal para cocinar cortes de carne más grandes, ya que el sistema calentador especialmente diseñado dora el exterior mientras cocina el interior. La temperatura del modo ROAST (rostizar) puede configurarse entre 170°F (77°C) y 450°F (232°C).

1. Ajuste la parrilla del horno para verificar que los alimentos se encuentren en el centro del horno. Gire el bisel selector a ROAST (rostizar).
2. Podrá verse la temperatura predeterminada de 350°F (177°C). El rango de temperatura de ROAST (rostizar) es de 170°F (77°C) hasta un máximo de 450°F (232°C). Para ajustar la temperatura, ver la sección “Cómo configurar la temperatura” de la página 52.
3. Presione CONV si desea calentar por convección. La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/rostizado para así lograr una cocción más pareja y más rápida. Cuando utilice CONV, reduzca la temperatura de la receta en 25°F (14°C) o reduzca el tiempo de cocción en 25%. La convección puede activarse o desactivarse en cualquier momento durante el ciclo presionando el botón CONV.
4. El temporizador puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo. Para instrucciones detalladas, ver la sección “Cómo configurar el temporizador” en la página 53.
5. Si así lo desea, puede utilizarse la sonda en lugar del temporizador. Ver la sección “Sonda” de la página 55. La sonda puede usarse hasta 450°F (232°C).
6. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.
7. Al finalizar el tiempo de ROAST (rostizar), presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.

**NOTA:** El modo ROAST (rostizar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

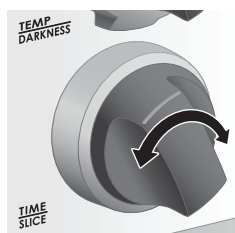
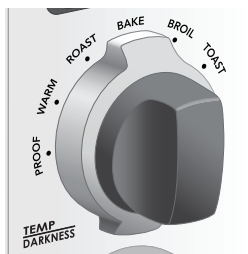


## BAKE (hornear)

El modo BAKE (hornear) es el modo de cocción más versátil. Utilícelo para tarteletas, pasteles, galletas, souffles, estofados, vegetales y para recalentar. La temperatura del modo BAKE (hornear) puede configurarse entre 170°F (77°C) y 450°F (232°C).

1. Gire el bisel selector a BAKE (hornear).
2. Podrá verse la temperatura predeterminada de 350°F (177°C). El rango de temperatura de BAKE (hornear) es de 170°F (77°C) hasta un máximo de 450°F (232°C). Para ajustar la temperatura, ver la sección “Cómo configurar la temperatura” de la página 52.
3. Presione CONV si desea calentar por convección. La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/roastizado para así lograr una cocción más pareja y más rápida. Cuando utilice CONV, reduzca la temperatura de la receta en 25°F (14°C) o reduzca el tiempo de cocción en 25%. La convección puede activarse o desactivarse en cualquier momento durante el ciclo presionando el botón CONV.
4. El temporizador puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo. Para instrucciones detalladas, ver la sección “Cómo configurar el temporizador” de la página 53.
5. Si así lo desea, puede utilizarse la sonda en lugar del temporizador. Ver la sección “Sonda” de la página 55. La sonda puede usarse hasta 450°F (232°C).
6. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.
7. Al finalizar el tiempo de BAKE (hornear), presione START/STOP (iniciar/detener) para apagar el horno.

**NOTA:** El modo BAKE (hornear) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

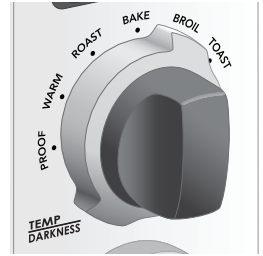


## CÓMO USAR LOS MODOS DE COCCIÓN

### BROIL (asar)

El modo BROIL (asar) activa los elementos calentadores superiores. Elija entre las temperaturas HI (alta) (550°F/288°C) y LO (baja) (450°F/232°C).

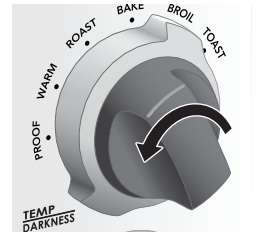
1. Coloque la parrilla del horno en la posición más alta. Utilice la parrilla asadora con bandeja incluida con el horno. Gire el bisel selector a BROIL (asar).



2. Podrá verse la temperatura predeterminada de HI (alta).



3. Si así lo desea, gire la perilla de temperatura a la izquierda para bajar la temperatura a LO (baja). Utilice la temperatura HI (alta) para cortes finos de carne, pescado, aves, vegetales u otros alimentos. Utilice LO (baja) para cortes más gruesos que deben cocinarse bien antes de dorarse.



4. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.

5. Gire la perilla del temporizador hacia la derecha para aumentar el tiempo de asado. Puede configurarse un máximo de 20 minutos para asar. El tiempo puede configurarse o ajustarse antes o durante el ciclo.



6. El asado puede efectuarse con la puerta del horno cerrada o dejándola ligeramente abierta. La puerta tiene una característica que le permite permanecer en una posición parcialmente abierta.

7. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



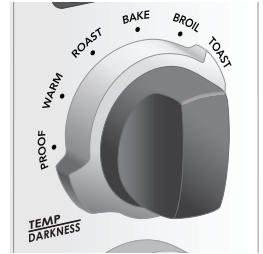
### NOTAS:

- El modo BROIL (asar) puede configurarse para permanecer encendido girando la perilla del temporizador hacia la izquierda hasta que se visualice "ON STAY ON" (permanecer encendido activado). El horno se apagará en forma automática después de 30 minutos.
- El modo BROIL (asar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

## TOAST (tostar)

El modo TOAST (tostar) activa los elementos calentadores superior e inferior y tuesta ambos lados de hasta 6 rebanadas de pan por vez. Coloque la parrilla del horno en la posición media para mejores resultados. DARKNESS (intensidad de tostado) y SLICES (rebanadas) puede ajustarse en cualquier momento.

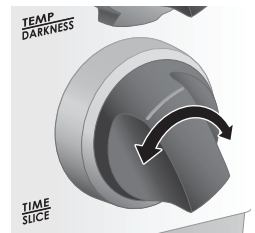
1. Gire el bisel selector a TOAST (tostar).



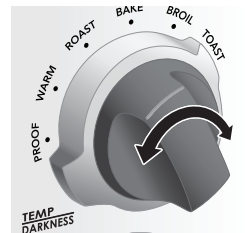
2. Podrá verse la cantidad predeterminada de 4 rebanadas.



3. Gire la perilla Time/Slice (tiempo/rebanada) hacia la derecha para aumentar la cantidad de rebanadas hasta un máximo de 6 rebanadas o hacia la izquierda para reducirlas. La cantidad de rebanadas sólo puede ajustarse antes de presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).



4. Gire la perilla Temp/Darkness (temperatura/intensidad de tostado) hacia la derecha para aumentar la intensidad de tostado o hacia la izquierda para reducirla. La tonalidad de tostado también puede ajustarse después de presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).



5. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para activar el horno.



6. El horno se apaga en forma automática cuando finaliza el ciclo de tostado.

7. El horno conservará la última configuración de tostado en su memoria a menos que se desenchufe el horno.

**NOTA:** El modo TOAST (tostar) puede detenerse en cualquier momento presionando START/STOP (iniciar/detener).

## CÓMO USAR LOS MODOS DE COCCIÓN

### CONSEJOS DE HORNEADO/ROSTIZADO

- Coloque los alimentos en el centro del horno. La posición de las parrillas cambia en relación al tamaño de los alimentos.
- No recubra los alimentos con papel de aluminio en su totalidad. El papel metálico puede aislar los alimentos y retrasar la cocción.
- Para recalentar panecillos o galletas, colóquelos sobre una bandeja para hornear y caliente a 300°F (149°C) por 10 minutos.
- Recaliente asados o estofados sobrantes en el modo BAKE (hornear) hasta que se hayan calentado bien.
- Ase alimentos tales como un pollo entero en la POSICIÓN BAJA DE LA PARRILLA. Coloque la comida en la bandeja para hornear.
- Gire los alimentos a la mitad del tiempo de cocción, si fuera necesario.

### CONSEJOS PARA ASAR

- Coloque la parrilla del horno en la posición alta.
- Utilice la parrilla y la bandeja para hornear incluida con el horno. Coloque en el horno. NO PRECALIENTE EL HORNO. Use HI (alta) para asar cornes finos de carne, pescado y aves para dorar y cocinar rápidamente. Use LO (baja) para cortes más gruesos que requieren más tiempo de cocción sin dorar de más la parte externa. Dejar la puerta del horno o del compartimento de asado parcialmente abierta durante la cocción evita que el medio de cocción se caliente demasiado o se llene de vapor. Si se junta mucho calor, el elemento asador podría apagarse en forma automática. Si hay mucho vapor, los alimentos no tendrán una buena costra caramelizada.
- Dé vuelta los alimentos en la mitad del tiempo de cocción.

### CONSEJOS DE HORNEADO/ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

- Coloque los alimentos en el centro del horno. La posición de las parrillas cambia en relación al tamaño de los alimentos.
- La convección utiliza aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/rostizado para así lograr una cocción más pareja y más rápida. Cuando utilice CONV, reduzca la temperatura de la receta en 25°F (14°C) o reduzca el tiempo de cocción de la siguiente manera: elementos finos 1–2 minutos y carnes grandes hasta un 25%. El precalentamiento es necesario sólo para alimentos que se hornean en menos de 20 minutos y productos como *popovers* en los cuales el ascenso de vapor es importante.
- No se recomienda la cocción por convección para pizzas congeladas.



## Recomendaciones sobre los cuidados

### **⚠ ADVERTENCIA** Peligro de descarga eléctrica:

No limpiar con esponjillas de metal. Pueden desprenderse pedazos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.

Su horno debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y una prolongada vida útil. La limpieza regular también reduce el riesgo de incendio.

#### ANTES DE LIMPIAR

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar.

#### LIMPIEZA

Pantalla del panel de control	Limpie con una esponja ligeramente húmeda. Proteja la pantalla cuando limpie otras superficies.
Exterior de acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplique con un paño suave libre de pelusas. Para resaltar el lustre natural, limpie la superficie suavemente con un paño de microfibra humedecido con agua seguido de un paño para lustrar seco. Siempre siga la veta del acero inoxidable. Limpie utilizando un limpiador de acero inoxidable suave y no abrasivo como Signature Polish. Aplique con un paño suave 100% libre de pelusas. Signature Polish puede solicitarse por su sitio Web: <a href="http://www.signaturepolishonline.com">www.signaturepolishonline.com</a> .
Exterior que no es de acero inoxidable	Limpie la parte externa del horno con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o paños de limpieza metálicos. O, rocíe con un limpiador todo propósito. Limpie con un paño suave libre de pelusas.
Interior del horno	Deje que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla. Para limpiar la parte interna del horno, pase un paño húmedo jabonoso por las paredes y el piso. Repita con un paño húmedo y limpio. Para manchas más rebeldes, utilice una almohadilla plástica.
Ventana de vidrio	Cuando la ventana esté fría, utilice una hojita de afeitar para retirar suavemente los alimentos pegados. Rocíe limpiador de vidrios sobre un paño. Pase una esponja húmeda para enjuagar. Seque por completo con un paño limpio.
Parrillas del horno y guía de las parrillas	Limpie con un limpiador abrasivo suave. Pase una esponja húmeda para enjuagar. Seque por completo con un paño limpio.
Bandeja de migajas/goteo	Apto para lavavajillas. O, lave en agua jabonosa, enjuague y seque bien.
Bandeja para hornear y parrilla para asar	Apto para lavavajillas. O, lave en agua jabonosa, enjuague y seque bien.
Perillas de control	Límpielas con un paño húmedo jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio. Seque por completo con un paño limpio.
Sonda	Limpie el extremo de la sonda con agua jabonosa. Enjuague y seque por completo con un paño limpio.

## Detección y solución de problemas

Se visualiza  y "Err 1".

- La sonda está rota. Comuníquese con nuestro centro de atención al cliente.

Se visualiza  y "Err 2".

- La sonda está sucia o grasosa. Limpie el extremo de la sonda con agua jabonosa. Enjuague y seque. Introduzca y quite el extremo de la sonda dentro del enchufe de la pared del horno varias veces. Si todavía no funciona, comuníquese con nuestro centro de atención al cliente.

Se visualiza  y "Err 3".

- Se enchufó la sonda durante los modos PROOF (leudar), WARM (calentar), BROIL (asar) o TOAST (tostar). Quite la sonda.

**¿Qué tamaño deben tener las bandejas para entrar en el horno?**

- La mayoría de las bandejas para hornear de 9" x 13" (23 cm x 33 cm), excepto las que tienen manijas anchas, incluida la bandeja Le Creuset, pueden usarse en este horno.

**¿Cuál es el tamaño más grande de pollo que entra en el horno?**

- Un pollo de 5.5 libras (2.5 kg).

**¿Cuándo debo elegir BAKE (hornear) o ROAST (rostizar)?**

- Elija BAKE (hornear) para alimentos que levantan, tales como galletas, panes, panecillos y pasteles.
- Elija ROAST (rostizar) para alimentos grandes y más densos que requieren dorarse, como un asado.

**¿Los calentadores se apagan y encienden en el modo BROIL (asar)?**

- Sí.

**Los calentadores no resplandecen.**

- Los calentadores inferiores pueden no resplandecer con un color rojo muy intenso. Resulta normal para este calentador de inercia de vida útil prolongada. Aún así el artefacto está brindando el calor adecuado.

**Si deseo tostar pan, ¿cuál es la mejor configuración?**

- El modo TOAST (tostar) es mejor para tostar ambos lados de panes y bagels en rebanadas o utilice el modo BROIL (asar) para sandwiches, baguettes o crostini abiertos. El modo BROIL (asar) activa el elemento calentador superior y resulta fantástico cuando se requiere el tostado de sólo un lado, o los panes pueden darse vuelta cuando se alcanzó la intensidad de tostado deseada. Asegúrese de que la parrilla de horneado se encuentre en la posición superior para un dorado óptimo.

**¿De qué está hecha la bandeja para asar que acompaña?**

- La bandeja para asar está hecha de acero inoxidable.

**El horno parece estar "durmiendo"; la pantalla está en blanco. ¿Qué debo hacer?**

- El horno pasa al modo suspensión si no está preparando algo o no se ha activado por 30 segundos. Para "despertarlo", simplemente gire cualquier perilla o presione cualquier botón y la pantalla volverá a activarse.

Wolf, Wolf & Design, Wolf Gourmet, W & Design y el color rojo según se aplica a las perillas son marcas registradas y marcas de servicio de Wolf Appliance, Inc. Sub-Zero, Sub-Zero & Design, Dual Refrigeration, The Living Kitchen, Great American Kitchens, The Fine Art of Kitchen Design, e Ingredients son marcas registradas y marcas de servicio de Sub-Zero, Inc. Todas otras marcas y marcas registradas son propiedad de sus dueños respectivos en los Estados Unidos y otros países.

# Garantía limitada residencial Wolf Gourmet

SÓLO PARA USO RESIDENCIAL

## GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Esta garantía de producto Wolf Gourmet corresponde sólo a electrodomésticos. Wolf Gourmet garantiza que los electrodomésticos se encuentran libres de defectos en cuanto a materiales y mano de obra durante un período de cinco (5) años desde la fecha de compra original.

## GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Esta garantía de producto Wolf Gourmet corresponde sólo a recipientes de cocción y cubiertos. Wolf Gourmet garantiza que los recipientes de cocción y los cubiertos se encuentran libres de defectos en materiales y mano de obra durante la vida útil del producto. Las imperfecciones menores y las decoloraciones son normales y no se consideran defectos.

## TÉRMINOS APLICABLES PARA CADA GARANTÍA

Esta garantía limitada residencial Wolf Gourmet se aplica a electrodomésticos, recipientes de cocción, y cubiertos adquiridos y utilizados en los EE.UU. La presente es la única garantía expresa para este producto y reemplaza a cualquier otra garantía.

Durante el período de garantía, su único recurso es la reparación o reemplazo del producto y cualquier componente que resulte defectuoso, según nuestro criterio. Todas las reparaciones provistas por Wolf Gourmet según los términos de esta garantía deben ser efectuadas por personal certificado por la fábrica Wolf Gourmet, a menos que Wolf Gourmet determine algo diferente por adelantado, y todas las reparaciones serán efectuadas durante un horario de trabajo normal.

Esta garantía no cubre el desgaste provocado por un uso normal, un uso que no cumpla con las instrucciones impresas, o daños al producto provocados por negligencia, accidentes, modificación, maltrato, uso indebido, o atención o reparaciones inadecuadas. Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en otro medio que no sea el residencial o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). La presente garantía se extiende sólo al comprador consumidor original o recipiente inicial de un regalo.

Wolf Gourmet excluye todos los reclamos debido a daños especiales, incidentales y resultantes provocados por el incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda nuestra responsabilidad se limita a la suma del precio de compra. SE DECLINAN TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN OBJETIVO DETERMINADO, CON EXCEPCIÓN DE QUE SEA PROHIBIDO POR LA LEY, EN CUYO CASO DICHA GARANTÍA SE LIMITA A LA DURACIÓN DE LA PRESENTE GARANTÍA ESCRITA. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede contar con otros derechos legales que varían dependiendo de su lugar de residencia. Algunos estados no permiten las limitaciones sobre garantías implícitas o los daños incidentales o resultantes, por lo tanto estas limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Para efectuar un reclamo de garantía y para recibir el nombre de personal de reparación certificado por la fábrica Wolf Gourmet más cercano a su domicilio, tenga a bien comunicarse con Wolf Appliance, Inc., PO Box 44848, Madison, WI 53744; o visite la sección de contacto y apoyo de nuestro sitio Web en [wolfgourmet.com/warranty](http://wolfgourmet.com/warranty); o envíenos un correo electrónico a [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com); o llámenos al 800.222.7820. Para una atención más rápida, ubique los números de modelo, tipo y serie en la etiqueta de clasificación de su producto.



**Modelo:**  
WGCO100S, WGCO110S,  
WGCO120S

**Tipo:**  
O62

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 1800 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".



WOLF APPLIANCE, INC. • P.O. BOX 44848 • MADISON, WI 53744

[www.wolfgourmet.com](http://www.wolfgourmet.com) • 800.222.7820

840249402 03/2015