WOLF

Speed Oven

Use and Care Guide

CLEANING, MAINTENANCE,
AND MORE

Contents

3 Speed Oven

4 Safety Precautions

6 Speed Oven Features

8 Speed Oven Operation

14 Care Recommendations

15 Troubleshooting

16 Wolf Residential Limited Warranty

Customer Care

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

SERVICE INFORMATION

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

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

Important Note

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

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

IMPORTANT NOTE: Highlights information that is especially important.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT NOTE: Save these instructions for the local electrical inspector.

Safety Precautions

IMPORTANT INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

⚠ WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposer to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 5.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
- As with any appliance, close supervision is necessary when the microwave oven is used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth,
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - (c) If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - (d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- Do not mount over a sink.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- If materials inside the oven should ignite, the oven door should be kept closed, the appliance turned off, the power cord disconnected, or the power shut off at the fuse or circuit breaker panel.

- **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:**
  - (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposer to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
  - (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
  - (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING

Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

⚠ WARNING

Cancer and Reproductive Harm—

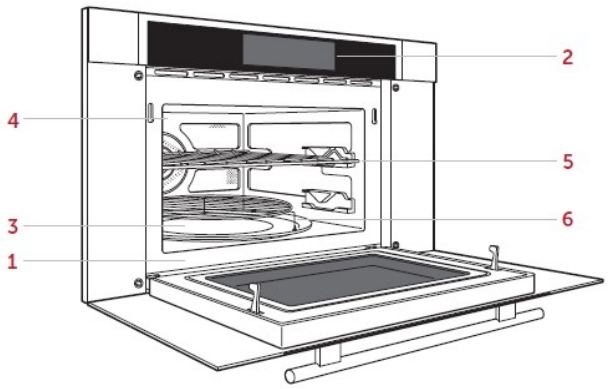
www.p65warnings.ca.gov

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Speed Oven Features

1	Product Rating Plate
2	Touchscreen
3	Turntable
4	LED Lighting
5	Speed Oven Rack (2)*
6	Speed Oven Riser (2)*

*Not used for microwave only cooking.



Getting Started

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

Clean the interior thoroughly with hot water and mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth to remove any residual oil and grease left from the manufacturing process.

Prior to Use

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

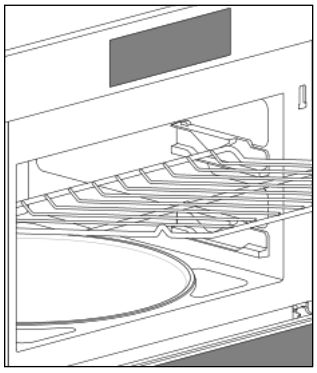
Prior to Use:

1. Clean the speed oven thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth.
2. Turn on kitchen ventilation. Some smoke and odor is normal.
3. Set the speed oven to Convection at 450°F (230°C) and allow the speed oven to heat for 30 minutes.
4. Set the speed oven to Broil for an additional 30 minutes.
5. Turn the speed oven off and allow it to cool with the door closed.

Speed Oven Racks

IMPORTANT NOTE: The turntable should remain installed when racks are used.

To insert a speed oven rack, tilt the front of the rack upward and insert the back of the rack into the rack guides. Slide the rack back and angle the front of the rack downward to clear the rack stops. Continue to slide the rack back until completely inside the speed oven.



Racks and Risers

For best results, use the low or high riser. Use racks when cookware is too large to make a full rotation. Always use racks when cooking with multiple racks.

Cookware Recommendations

Some modes use microwave and convection heat, such as Micro Bake, Micro Roast, and Multiple Sequence cooking. For these modes, use cookware that is both microwave- and oven-safe.

IMPORTANT NOTE: Enamelware is not safe for use with a microwave mode due to the metal core.

Some microwave- and oven-safe examples include:

- Heatproof glass, such as glass pie plates or baking dishes.
- Oven-safe ceramic, such as casserole dishes.

Touchscreen

The touchscreen utilizes touch technology to select modes and other functions. To turn on the touchscreen, touch the touchscreen.



To reposition modes, press and hold the mode on the touchscreen, then move to the desired location.

Touch to go back or touch to return to the home screen. Touch and hold for three seconds to lock the touchscreen for cleaning. To turn the speed oven off, touch and hold .

Extended Options

Touch to access the extended options, then touch the desired option.

OPTIONS

Language	Select: English, Spanish, French, German, Italian, Dutch, or Chinese.
Brightness	Select brightness of the touchscreen.
Standby	Turn standby power on or off.
Idle Screen*	Select: blank or Wolf logo.
Sound	Select keypad volume, alert volume, and tone.
Units	Select power display, weight/volume, and temperature.
Factory Reset	Reset to factory settings.
Screen Position	Adjust the touchscreen position.
Service	For service only.

* Only available when standby power is turned off.

Modes

Selecting a Mode:

1. Select the desired mode, then follow the instructions on the touchscreen.
2. Touch Stop to pause operation (available on Microwave, Melt, Soften, Auto Defrost, Manual Defrost, Popcorn, and Beverage).
3. Touch Resume to continue, or touch Off to end operation.

Cooking Modes

MODE*	METHOD	COOKWARE	ACCESSORY	DESCRIPTION
Microwave	Microwave	Microwave-Safe	Turntable	Microwaves foods, using 100% power by default.
Melt/Soften	Microwave	Microwave-Safe	Turntable	For softening or melting butter, ice cream, cream cheese, or chocolate.
Defrost	Microwave	Microwave-Safe	Turntable	Defrosts items using automatic or custom settings.
Auto Reheat	Microwave	Microwave-Safe	Turntable	Reheats items by automatically calculating cook time and power level, adjusting as the food reheats.
Popcorn	Microwave	Microwave-Safe	Turntable	For microwave-ready packaged popcorn.
Beverage	Microwave	Microwave-Safe	Turntable	For reheating beverages and preparing hot water.
Keep Warm	Convection	Oven-Safe	Low Riser	Holds food at serving temperature for up to 12 hours.
Convection	Convection	Oven-Safe	Rack or Riser	Uses convection to reduce cook time and evenly cook and brown.
Micro Bake	Convection & Microwave	Microwave- and Oven-Safe	Rack or Riser	Uses convection with 10% microwave power to expedite the cooking process.
Micro Roast	Convection & Microwave	Microwave- and Oven-Safe	Rack or Riser	Uses convection with 30% microwave power to expedite the cooking process.
Broil	Broil	Oven-Safe	High Riser	Intensely sears and browns exposed food.
Gourmet	-	-	-	Cooks select foods using presets and sensors that optimize cook time, temperature, and power level throughout the cooking cycle.
Multiple Sequence	-	-	-	Program up to four cooking sequences with different modes, temperatures, and power levels to run consecutively.

* The turntable should remain installed for all cooking modes.

Convection

During convection cooking, hot air is circulated throughout the speed oven to brown and crisp foods quickly and evenly. Convection turns off automatically after 12 hours.

Use oven-safe cookware placed on risers or racks. The turntable should remain installed.

To Select Convection:

1. Touch Convection.
2. Touch Start to select the preset temperature or use the number pad to enter the desired temperature.
3. Touch Start to begin preheat.
4. Once preheat is complete, open the door, and insert food.

Broil

Broil uses elements in the top of the speed oven cavity to provide direct heat to the top of foods for browning. For best results, use the high riser. Broil turns off automatically after 4 hours.

Use oven-safe cookware placed on a riser. For larger pans, place on the rack and rotate halfway through cooking. The turntable should remain installed.

To Select Broil:

1. Touch Broil.
2. Touch Start.
3. Open the door and insert food.

Gourmet

Gourmet provides a variety of quick and convenient meal preparations. Gourmet also provides cooking tips and recommendations to ensure cooking confidence.

Setting Gourmet:

1. Touch G.
2. Touch the desired food.
3. Follow the instructions on the touchscreen.
4. Touch Start.

Gourmet Guide

VEGETABLES	Fresh Vegetables	
	Frozen Vegetables	
	Baked Potatoes	
MEAT/FISH	Bacon	
	Chicken	Bone-In Chicken Pieces, Boneless Chicken Pieces
	Steaks	
	Ground Meat	
	Hamburgers	
	Fish	
RICE/PASTA	White Rice	
	Dried Pasta	
CAKES/COOKIES	Cakes	
	Cookies	
FROZEN ENTRÉE		

Power Level

The speed oven has ten preset power levels. Power level is available for Microwave Mode.

Setting a Power Level:

1. Select Microwave and enter the desired cooking duration.
2. To cook at a power level less than 100%, touch Power Level.
3. Select the desired power level.
4. Touch Start.

Add Time

Add Time quickly adjusts cook time by 30 seconds, one minute, or five minutes.

For Microwave or Manual Defrost, touch +30s or +1m once or multiple times to begin or during operation.

When using Timed Cook, touch +1m or +5m once or multiple times during operation.

Timed Cook

Timed Cook automatically turns the speed oven off after a specified duration. The speed oven begins to heat immediately and turns off automatically when the cook time is complete. Timed Cook is available for Convection, Micro Bake, Micro Roast, Keep Warm, and Broil. For Convection, Timed Cook is available when preheat is complete.

Setting Timed Cook:

1. Select the desired cooking mode and temperature.
2. Touch Timed Cook.
3. Use the number pad to enter the desired cooking duration, then touch Start.
4. The speed oven turns off automatically when the cook time is complete.

Timer

The timer counts down from a specified time interval and sounds an alert upon completion. Once the timer is set, the countdown appears on the touchscreen. The timer is independent and does not impact cooking operation. Setting the timer does not affect cook time or stop time.

If a timer is set for more than five minutes and standby power is turned on, the touchscreen goes blank after five minutes. If standby power if turned off, the timer remains visible for the entire duration.

IMPORTANT NOTE: Standby power turns the touchscreen off after five minutes of inactivity. Refer to Extended Options to turn Standby off.

Setting Timer:

1. Touch .
2. Use the keypad to enter the desired time.
3. Touch Start.
4. To stop or adjust the timer, touch the countdown timer on the touchscreen. Enter the desired time, then touch Start. To stop the timer, touch Stop.

Cooling Fan

For cook times in excess of three minutes, the cooling fan continues to operate for five minutes after cook time is complete or until the interior temperature is below 220°F (105°C).

Care Recommendations

Stainless Steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Door Front	Spray glass cleaner on a cloth to clean.
Touchscreen	Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping the touchscreen. Do not spray cleaners directly on the touchscreen.
Interior	Wipe with a soft damp cloth. Do not use abrasive or harsh cleaners or scouring pads. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. Do not use chemical oven cleaners.
Racks and Risers	Remove for cleaning. Wash in water with mild soap. For stubborn stains, use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. The racks and risers are dishwasher-safe.
Turntable	Remove for cleaning. Wash in water with mild soap. For stubborn stains, use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. The turntable is dishwasher-safe.
Waveguide Cover	Located on the inside top of the speed oven interior. Carefully wipe with a soft damp cloth. Do not remove the waveguide cover.

Troubleshooting

Speed oven does not operate.

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

Touchscreen is blank.

- Standby power turns the touchscreen off after five minutes of inactivity. Refer to "Extended Options" on page 8 to turn Standby off.
- Idle screen is set to blank. Idle screen is only available when standby power is turned off. Refer to "Extended Options" on page 8 to set Idle Screen to Wolf logo.

Timer does not appear on the touchscreen after five minutes.

- Standby power turns the touchscreen off after five minutes of inactivity. Refer to "Extended Options" on page 8 to turn Standby off.

Food in the speed oven is not heating.

- Check the controls to verify the proper setting.

The interior light does not work.

- Contact Wolf Factory Certified Service.

Touchscreen flashes.

- Power outage. If the speed oven was in use, reset the cooking function.

Radio or TV interference caused by the speed oven.

- Verify the speed oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the speed oven as possible, or check the position and signal of the antenna.

Service

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

Wolf Appliance Residential Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

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

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

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

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

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

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

Contenido

3 **Horno de velocidad**

4 **Precauciones de seguridad**

7 **Características del horno de velocidad**

10 **Funcionamento del horno de velocidad**

17 **Recomendaciones para el cuidado**

18 **Solución de problemas**

19 **Garantía limitada residencial Wolf**

Atención al cliente

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

INFORMACIÓN DE SERVICIO
Número de modelo
Número de serie
Fecha de la instalación
Nombre de servicio certificado
Número de servicio certificado
Distribuidor autorizado
Número de distribuidor

Si su producto llega a necesitar servicio, asegúrese de acudir a un proveedor de Servicio Certificado de Fábrica de Wolf recomendado por nuestro Centro de Atención al Cliente o seleccione uno de nuestra lista de proveedores en wolfappliance.com/locator. Nosotros seleccionamos cuidadosamente y capacitamos rigurosamente a todos los proveedores de Servicio Certificado de Fábrica.

Aviso importante

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

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

AVISO IMPORTANTE: Resalta la información que es especialmente importante.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

Precauciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD: Al utilizar aparatos eléctricos se deben seguir precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o exposición excesiva a la energía del microondas:

- Lea las instrucciones en su totalidad antes de utilizar el electrodoméstico.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS" en la página 6.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Conecte solo a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Consulte las "INSTRUCCIONES PARA REALIZAR LA CONEXIÓN A TIERRA" en la página 6.
- Algunos productos como los huevos enteros y envases sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este electrodoméstico únicamente para su uso destinado tal y como se describe en el manual. No utilice sustancias químicas corrosivas ni vapores en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar comida. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar elementos calientes.
- Como con cualquier otro electrodoméstico, se requiere de supervisión cercana cuando menores de edad utilizan el horno de microondas.
- No opere este electrodoméstico si el cable o la clavija están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
- Este electrodoméstico debe recibir mantenimiento únicamente de personal calificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee las aberturas del aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua (por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, o lugares similares).

- No sumerja el cable ni la clavija en agua.
- Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves, y aplíquelos con una esponja o paño suave.
- Para reducir el riesgo de que la cavidad del horno se incendie:
  - (a) No cocine demasiado los alimentos. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
  - (b) Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
  - (c) Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga cerrada la puerta del horno, apague el horno y desconecte el cable de alimentación eléctrica o apague la corriente en el panel de fusibles o de interruptores de circuito.
  - (d) No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no se encuentre en uso.
- Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se pueden ver burbujas o ebullición cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PODRÍA DAR COMO RESULTADO QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DESBORDEN AL PERTURBAR EL RECIPIENTE O AL INSERTAR UN UTENSILIO DE COCINA EN EL LÍQUIDO.
- No lo monte sobre un fregadero.
- Instale o coloque este electrodoméstico únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- No almacene nada directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, la puerta del horno debe permanecer cerrada, el horno apagado y el cable de alimentación eléctrica desconectado o la corriente en el panel de fusibles o de interruptores de circuito apagada.

- **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS:**
  - (a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que operarlo de esta manera puede dar como resultado la exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no invalidar ni alterar los dispositivos de seguridad.
  - (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que la suciedad o los productos de limpieza se acumulen en las superficies de sellado.
  - (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o flojos), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
  - (d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por persona alguna excepto por el personal de servicio debidamente calificado.

⚠ WARNING

Este electrodoméstico debe ser conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable de alimentación eléctrica con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

⚠ WARNING

El uso incorrecto de la conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

⚠ WARNING

Cáncer y daños reproductivos:

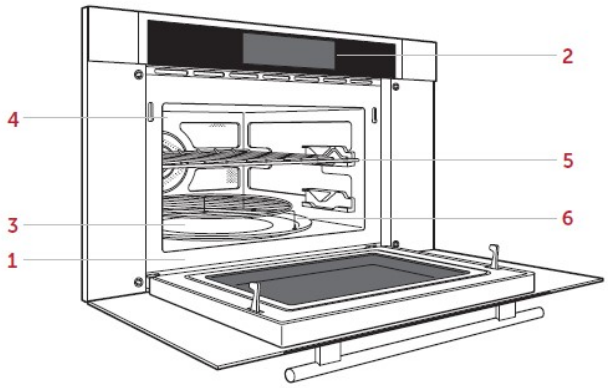
www.p65warnings.ca.gov

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características del horno de velocidad

1	Placa de datos del producto
2	Pantalla táctil
3	Plato giratorio
4	Luz LED
5	Rejilla del horno de velocidad (2)*
6	Tarima del horno de velocidad (2)*

*No se utiliza para cocinar únicamente en el horno de microondas.



Primeros pasos

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

Limpie cuidadosamente el interior con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave para eliminar los residuos de aceite y grasa residual que dejó el proceso de fabricación.

Antes de utilizarse

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

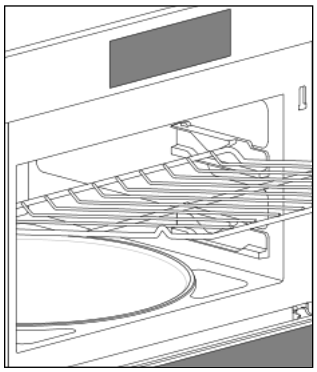
Antes de utilizarse:

1. Limpie cuidadosamente el horno de velocidad con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque con un paño suave.
2. Encienda la ventilación de la cocina. Es normal que haya un poco de humo y olor.
3. Ajuste el horno de velocidad en Convección a 450 °F (230 °C) y deje que el horno de velocidad se caliente durante 30 minutos.
4. Ajuste el horno de velocidad en Broil (ASAR) y déjelo otros 30 minutos.
5. Apague el horno de velocidad y deje que enfríe con la puerta cerrada.

Rejillas del horno de velocidad

AVISO IMPORTANTE: El plato giratorio debe permanecer instalada cuando se utilicen rejillas.

Para insertar una rejilla del horno de velocidad, incline la parte frontal de la rejilla hacia arriba e inserte la parte posterior de la rejilla en las guías de la rejilla. Deslice la rejilla hacia atrás e incline la parte delantera de la rejilla hacia abajo para despejar los topes de la rejilla. Continúe deslizando la rejilla hasta que esté completamente dentro del horno de velocidad.



Rejillas y soportes

Para obtener mejores resultados, use el soporte alto o bajo. Use rejillas cuando los utensilios de cocina sean demasiado grandes para hacer una rotación completa. Siempre use las rejillas cuando cocine con varias rejillas.

Utensilios de cocina recomendados

Algunos modos utilizan calor por convección y microondas, como Horneado por microondas, Asado por microondas y Múltiples secuencias de cocción. Para estos modos, utilice utensilios de cocina aptos para microondas y horno.

AVISO IMPORTANTE: El esmalte no es seguro para usar con un modo de microondas debido al núcleo de metal.

Algunos ejemplos de utensilios seguros para microondas y horno incluyen:

- Vidrio a prueba de calor, como moldes para pastel de vidrio o bandejas para hornear.
- Cerámica apta para horno, como platos para cazuela.

Pantalla táctil

La pantalla táctil utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos y otras funciones. Para encender la pantalla táctil, toque la pantalla táctil.



Para reposicionar los modos, pulse y mantenga el modo en la pantalla táctil, luego mueva a la ubicación deseada.

Toque para regresar o toque para regresar a la pantalla de inicio. Mantenga presionado durante tres segundos para bloquear la pantalla táctil para limpiarla. Para apagar el horno de velocidad, pulse y mantenga presionado

Opciones extendidas

Toque para acceder a las opciones extendidas, luego toque la opción deseada.

OPCIONES

Idioma	Seleccionar: Inglés, español, francés, alemán, italiano, holandés o chino.
Brillo	Seleccione el brillo de la pantalla táctil.
Modo de espera	Activar o desactivar energía en modo de espera.
Pantalla inactiva*	Seleccionar: logotipo de Wolf o en blanco.
Sonido	Seleccione el volumen del teclado, el volumen de alertas y el tono.
Unidades	Seleccione la pantalla de potencia, peso/volumen y temperatura.
Reconfiguración de fábrica	Restablezca la configuración de fábrica.
Posición de la pantalla	Ajuste la posición de la pantalla táctil.
Servicio	Para servicio solamente.

* Solo disponible cuando se apaga la energía en modo de espera.

Modos

Seleccionar un modo:

1. Seleccione el modo deseado y luego siga las instrucciones en la pantalla táctil.
2. Toque Stop (Detener) para pausar la operación (disponible en las funciones Microondas, Derretir, Ablandar, Descongelación automática, Descongelación manual, Palomitas de maíz y Bebida).
3. Toque Resume (Reanudar) para continuar o toque Off (Apagar) para finalizar la operación.

Modos de cocción

MODO*	MÉTODO	UTENSILIOS DE COCINA	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
Microondas	Microondas	Apto para microondas	Plato giratorio	Calienta los alimentos en el microondas, usando 100 % de potencia de forma predeterminada.
Derretir/ Ablandar	Microondas	Apto para microondas	Plato giratorio	Para ablandar o derretir mantequilla, helado, queso crema o chocolate.
Descongelar	Microondas	Apto para microondas	Plato giratorio	Descongela los elementos utilizando configuraciones automáticas o personalizadas.
Recalentado automático	Microondas	Apto para microondas	Plato giratorio	Recalienta los elementos calculando automáticamente el tiempo de cocción y el nivel de potencia, ajustándolos a medida que se recalienta el alimento.
Palomitas de maíz	Microondas	Apto para microondas	Plato giratorio	Para palomitas de maíz empaquetadas listas para microondas.
Bebida	Microondas	Apto para microondas	Plato giratorio	Para recalentar bebidas y preparar agua caliente.
Mantener caliente	Convección	Apto para horno	Soporte bajo	Mantiene los alimentos a la temperatura de servicio durante un máximo de 12 horas.
Convección	Convección	Apto para horno	Rejilla o soporte	Utiliza la convección para reducir el tiempo de cocción, y cocinar y dorar de manera uniforme.
Horneado por microondas	Convección y microondas	Apto para microondas y para horno	Rejilla o soporte	Utiliza convección con potencia de microondas del 10 % para acelerar el proceso de cocción.
Asado por microondas	Convección y microondas	Apto para microondas y para horno	Rejilla o soporte	Utiliza convección con potencia de microondas del 30 % para acelerar el proceso de cocción.
Asado	Asado	Apto para horno	Soporte alto	Sella y dora intensamente los alimentos expuestos.
Gourmet	-	-	-	Cocina alimentos seleccionados usando preajustes y sensores que optimizan el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de potencia durante todo el ciclo de cocción.
Secuencia múltiple	-	-	-	Programe hasta cuatro secuencias de cocción con diferentes modos, temperaturas y niveles de potencia para que funcionen consecutivamente.

*El plato giratorio debe permanecer instalado para todos los modos de cocción.

Convección

Durante la cocción por convección, el aire caliente circula dentro del horno de velocidad para cocer y dorar los alimentos de forma rápida y uniforme. La convección se apaga automáticamente después de 12 horas.

Para seleccionar Convección:

1. Toque Convection (Convección).
2. Pulse Start (Iniciar) para seleccionar la temperatura predeterminada o utilice el teclado numérico para escribir la temperatura deseada.
3. Presione Start (iniciar) para comenzar el precalentamiento.
4. Una vez completado el precalentamiento, abra la puerta e introduzca los alimentos.

Asado

La función Asado utiliza elementos en la parte superior de la cavidad del horno de velocidad para proporcionar calor directo a la parte superior de los alimentos para dorarlos. Para obtener mejores resultados, use el soporte alto. La función Asado se desactiva automáticamente después de 4 horas.

Para seleccionar la función Asado:

1. Presione Broil (Asado).
2. Toque Start (Iniciar).
3. Abra la puerta e inserte los alimentos.

Gourmet

Gourmet ofrece una variedad de preparaciones de comidas rápidas y convenientes. Gourmet también proporciona consejos de cocina y recomendaciones para garantizar la confianza al cocinar.

Ajustar Gourmet:

1. Pulse G.
2. Pulse la comida deseada.
3. Siga las instrucciones de la pantalla táctil.
4. Toque Start (Iniciar).

Guía Gourmet

VEGETALES	Vegetales frescos	
	Vegetales congelados	
	Papas horneadas	
Carne/Pescado	Tocino	
	Pollo	Piezas de pollo con hueso, piezas de pollo sin hueso
	Bistecs	
	Carne molida	
	Hamburguesas	
	Pescado	
ARROZ/PASTA	Arroz blanco	
	Pasta seca	
PASTELES/ GALLETAS	Pasteles	
	Galletas	
ENTRADAS CONGELADAS		

Nivel de potencia

El horno de velocidad tiene 10 niveles de potencia preestablecidos. El nivel de potencia está disponible para el modo Microondas.

Configuración de un nivel de potencia:

1. Seleccione Microwave (Microondas) e ingrese la duración de cocción deseada.
2. Para cocinar a un nivel de potencia inferior al 100 %, pulse Power Level (Nivel de Potencia).
3. Seleccione el nivel de potencia deseado.
4. Toque Start (Iniciar).

Agregar tiempo

Agregar tiempo ajusta rápidamente el tiempo de cocción en 30 segundos, un minuto o cinco minutos.

Para microondas o descongelación manual, toque +30s o +1m una o varias veces para comenzar o durante la operación.

Cuando use Cocción cronometrada, toque +1m o +5m una o varias veces durante la operación.

Cocción cronometrada

La cocción cronometrada apaga automáticamente el horno de velocidad después de una duración específica. El horno de velocidad comienza a calentar inmediatamente y se apaga automáticamente cuando se completa el tiempo de cocción. La cocción cronometrada está disponible para Convección, Horneado por microondas, Asado por microondas, Mantener caliente y Asar. Para la convección, la cocción cronometrada está disponible cuando se completa el precalentamiento.

Ajustar la cocción cronometrada:

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
2. Pulse Timed Cook (Cocción cronometrada).

3 Use el teclado numérico para ingresar la duración de cocción deseada y luego pulse Start (Iniciar).

4 El horno de velocidad se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

Temporizador

El temporizador lleva una cuenta regresiva desde un intervalo de tiempo especificado y emite una alerta al finalizar. Una vez fijado el temporizador, la cuenta regresiva aparece en la pantalla táctil. El temporizador es independiente y no afecta la operación de cocción. Ajustar el temporizador no afecta el tiempo de cocción ni el tiempo de parada.

Fijar el temporizador:

1 Pulse .

2 Utilice el teclado para introducir el tiempo deseado.

3 Toque Start (Iniciar).

4 Para detener o ajustar el temporizador, toque el temporizador de cuenta regresiva en la pantalla táctil. Introduzca el tiempo deseado, luego toque Start (Inicio). Para detener el temporizador, toque Stop (Detener).

Ventilador de enfriamiento

Para tiempos de cocción superiores a tres minutos, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante cinco minutos después de que se completa el tiempo de cocción o hasta que la temperatura interior sea inferior a 220 °F (105 °C).

Recomendaciones para el cuidado

Acero inoxidable	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua y, luego, pula en seco con una gamuza. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.
Frente de la puerta	Rocíe líquido limpiador de cristales en un paño para limpiar.
Pantalla táctil	Utilice desengrasante en aerosol para retirar las marcas de los dedos y los residuos de alimentos. Rocíe el producto en un paño antes de limpiar la pantalla táctil. No pulverice los limpiadores directamente sobre el pantalla táctil.
Interior	Limpie con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o agresivos ni estropajos. Para residuos más difíciles, utilice bicarbonato de sodio o un detergente suave, enjuague bien con agua caliente. No utilice limpiadores químicos para hornos.
Rejillas y soportes	Desmonte para limpiar. Lave con agua y jabón suave. Para manchas difíciles, utilice un limpiador suave y una esponja de limpieza no abrasiva. Las rejillas y soportes son aptas para lavar en lavavajillas.
Plato giratorio	Desmonte para limpiar. Lave con agua y jabón suave. Para manchas difíciles, utilice un limpiador suave y una esponja de limpieza no abrasiva. El plato giratorio es apto para lavado en lavavajillas.
Cubierta de guía de onda	Se encuentra en la parte superior interior del horno de velocidad. Limpie cuidadosamente con un paño suave y húmedo. No retire la cubierta de guía de onda.

Solución de problemas

El horno de velocidad no funciona.

- Compruebe si la energía está encendida.
- Compruebe que la alimentación eléctrica al horno de velocidad y el interruptor de circuito de la casa estén encendidos.

La pantalla táctil está en blanco.

- La energía en modo de espera apaga la pantalla táctil después de cinco minutos de inactividad. Consulte "Opciones extendidas" en la página 9 para apagar el Modo de espera.
- La pantalla inactiva está en blanco. La pantalla inactiva solo está disponible cuando se apaga la energía del modo en espera. Consulte "Opciones extendidas" en la página 9 para configurar la Pantalla inactiva con el logotipo de Wolf.

El temporizador no aparece en la pantalla táctil después de tres minutos.

- La energía en modo de espera apaga la pantalla táctil después de cinco minutos de inactividad. Consulte "Opciones extendidas" en la página 9 para apagar el Modo de espera.

Los alimentos en el horno de velocidad no se calientan.

- Compruebe que los controles tengan la configuración correcta.

La luz interna no funciona.

- Póngase en contacto con el Servicio Certificado de Fábrica de Wolf.

La pantalla táctil parpadea.

- Corte de energía. Si el horno de velocidad estaba en uso, restablezca la función de cocción.

El horno de velocidad causa interferencia con la radio o la televisión.

- Compruebe si el horno de velocidad está en un circuito eléctrico diferente, reubique la radio o la televisión lo más lejos posible del horno de velocidad o compruebe la posición y señal de la antena.

Servicio

- Para mantener la calidad incorporada en su producto, póngase en contacto con el Servicio Certificado de Fábrica de Wolf. Para conocer los datos del centro de Servicio Certificado de Fábrica de Wolf más cercano, consulte la sección de Servicio Técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Cuando se comunique con el servicio, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen en la placa de datos del producto.
- Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf.

Garantía limitada residencial de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

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

LOS RECURSOS DESCRITOS ANTERIORMENTE PARA CADA GARANTÍA SON LOS ÚNICOS QUE WOLF APPLIANCE, INC., PROPORCIONARÁ, YA SEA EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA O EN VIRTUD DE CUALQUIER GARANTÍA QUE SURJA DE LA LEY. WOLF APPLIANCE, INC. NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO CONSECUENTE O INCIDENTAL QUE SURJA DEL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.

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

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

*Las puertas, paneles, manijas, estructuras y superficies internas de acero inoxidable y las puertas suministradas por el fabricante, con recubrimiento en polvo, están cubiertas por una garantía limitada de 60 días sobre piezas y mano de obra, por defectos estéticos.

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

Table des matières

3 **Four à cuisson rapide**

4 **Précautions de sécurité**

7 **Caractéristiques du four à cuisson rapide**

10 **Fonctionnement du four à cuisson rapide**

17 **Conseils d'entretien**

18 **Dépannage**

19 **Garantie limitée résidentielle Wolf**

Service à la clientèle

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

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle
Numéro de série
Date de l'installation
Nom du service certifié
Numéro du service certifié
Dépositaire autorisé
Numéro du dépositaire

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

Remarque importante

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

Précautions de sécurité

DIRECTIVES IMPORTANTES

IMPORTANTES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ : Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être respectées, y compris les suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie micro-onde :

- Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et respectez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE » à la page 6.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Il ne doit être relié qu'à une prise mise à la terre. Reportez-vous aux « DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE » à la page 6.
- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants hermétiques, les pots en verre fermés par exemple, peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil seulement pour son usage prévu comme il est décrit dans le manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des articles chauds.
- Comme avec tous les appareils, une supervision étroite est requise lorsque le micro-ondes est utilisé par des enfants.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par des techniciens de service qualifiés. Communiquez avec le centre de service autorisé le plus proche pour tout examen, réparation ou ajustement.
- Ne couvrez pas et ne bloquez pas les ouvertures de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, comme près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou d'endroits similaires.

- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon loin de toute surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se joignent à la fermeture de la porte, utilisez seulement des savons ou des détergents doux, non abrasifs appliqués avec un éponge ou un chiffon doux,
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - (a) Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - (b) Retirez les liens torsadés métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de mettre le sac dans le four.
  - (c) Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
  - (d) N'utilisez pas la cavité comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
- Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir. Des bulles ou de l'ébullition visibles lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présentes. CELA POURRAIT DONNER LIEU À DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI DÉBORDENT SOUDAINEMENT PAR BOUILLONNEMENT LORSQUE LE CONTENANT EST DÉPLACÉ OU UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
- Ne l'installez pas au-dessus d'un évier.
- Installez ou placez cet appareil seulement de façon conforme aux directives d'installation fournies.
- Ne rangez rien directement sur la partie supérieure de la surface de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte de l'appareil fermée, éteignez le micro-ondes et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

- **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE**
  - (a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisqu'un fonctionnement à porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas déjouer ou modifier les verrouillages de sécurité.
  - (b) Ne placez pas des objets entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de la saleté ou des résidus de nettoyants s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
  - (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage à : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et les loquets (brisés ou desserrés), (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.
  - (d) Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque à l'exception de techniciens de service adéquatement qualifiés.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de décharge au courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon avec un fil de masse et une fiche de masse. La fiche doit être branchée dans une prise qui est adéquatement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la fiche de masse peut entraîner un risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT

Cause le cancer et des troubles reproductifs—

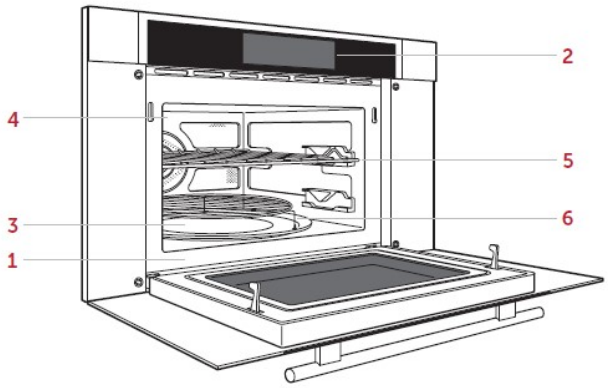
www.p65warnings.ca.gov

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques du four à cuisson rapide

1	Plaque signalétique du produit
2	Écran tactile
3	Plateau rotatif
4	Éclairage à DEL
5	Grille de four à cuisson rapide (2)*
6	Montée de four à cuisson rapide (2)*

* Non utilisées pour la cuisson au four à micro-ondes seulement.



Premiers pas

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

Nettoyez l'intérieur à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez avec un chiffon doux pour éliminer tous les résidus d'huile et de graisse laissés par le processus de fabrication.

Avant l'utilisation

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication ait été éliminée, chaque four à cuisson rapide doit subir la procédure suivante :

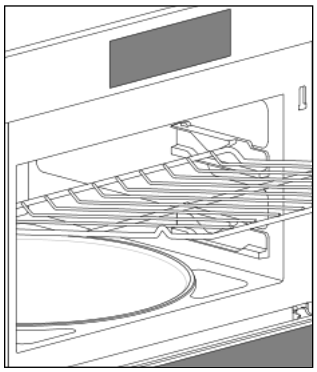
Avant l'utilisation :

1. Nettoyez le four à cuisson rapide à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
2. Activez la ventilation de la cuisine. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
3. Réglez le four à cuisson rapide à 230 °C (450 °F) et laissez-le chauffer pendant 30 minutes.
4. Réglez la température du four à cuisson rapide à Grillage (Broil) pendant 30 minutes supplémentaires.
5. Éteignez le four et laissez-le se refroidir en gardant la porte fermée.

Grilles de four à cuisson rapide

REMARQUE IMPORTANTE : La plaque tournante doit rester installée lorsque des grilles sont utilisées.

Pour insérer une grille de four à cuisson rapide, inclinez l'avant de la grille vers le haut et insérez l'arrière de la grille dans les guides de grille. Glissez la grille vers l'arrière et inclinez l'avant de la grille vers le bas pour dégager les butées de grille. Continuez à glisser la grille vers le fond jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée à l'intérieur du four à cuisson rapide.



Grilles et montées

Pour de meilleurs résultats, utilisez la montée basse ou haute. Utilisez les grilles lorsque la batterie de cuisine est trop grande pour effectuer une rotation complète. Utilisez toujours les grilles lorsque vous cuisinez avec plusieurs grilles.

Conseils pour les batteries de cuisine

Certains modes utilisent la chaleur du micro-ondes et de la convection, comme la micro-cuisson, le micro-rôtissage et la cuisson par séquence multiple. Pour ces modes, utilisez des batteries allant au four et au micro-ondes.

REMARQUE IMPORTANTE : L'émail n'est pas sécuritaire pour une utilisation avec un mode micro- ondes en raison de son noyau métallique.

Voici quelques exemples de batteries compatibles avec le four et le micro-ondes :

Caractéristiques du four à cuisson rapide

- Verre résistant à la chaleur, comme des assiettes à tarte en verre ou des plats de cuisson.
- Céramique allant au four, comme les plats mijotés.

Écran tactile

Le panneau de commande tactile est équipé de touches permettant de sélectionner les modeset d'autres fonctions. Pour activer l'écran tactile, appuyez sur l'écran tactile.



Pour repositionner les modes, appuyez et maintenez le mode sur l'écran tactile, puis déplacez-le vers l'emplacement souhaité.

Appuyez sur pour revenir en arrière ou appuyez sur pour revenir à l'écran d'accueil. Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour verrouiller l'écran tactile pour le nettoyer. Pour éteindre le four à cuisson rapide, appuyez longuement sur .

Options supplémentaires

Appuyez sur pour accéder aux options supplémentaires, puis appuyez sur l'option souhaitée.

OPTIONS

Langue	Sélectionnez : anglais, espagnol, français, allemand, italien, hollandais ou chinois.
Luminosité.	Sélectionnez la luminosité de l'écran tactile.
Veille	Activez ou désactivez l'alimentation de veille.
Écran d'attente*	Sélectionnez : vide ou logo Wolf
Son	Sélectionnez le volume du clavier, le volume de l'alerte et la tonalité.
Unités	Sélectionnez l'affichage de la puissance, le poids/volume et la température.
Réinitialisation aux paramètres d'usine	Réinitialisez aux paramètres établis en usine.
Position de l'écran	Réglez la position de l'écran tactile.
Service	Pour le service seulement.

* Disponible uniquement lorsque le mode de veille est désactivé.

Modes

Sélection d'un mode :

1. Sélectionnez le mode souhaité, puis suivez les instructions sur l'écran tactile.
2. Appuyez sur Arrêter pour mettre en pause le fonctionnement (disponible sur les modes micro-ondes, fondre, ramollir, décongélation automatique, décongélation manuelle, maïs à éclater et boisson).
3. Appuyez sur Reprendre pour continuer ou sur Éteindre pour terminer l'opération.

Modes de cuisson

MODE*	MÉTHODE	BATTERIE DE CUISINE	ACCESSOIRES	DESCRIPTION
Cuire au micro-ondes	Four à micro-ondes	Utilisable au micro-ondes	Plateau rotatif	Réchauffe les aliments au micro-ondes en utilisant une puissance de 100 % par défaut.
Fondre/ Ramollir	Four à micro-ondes	Utilisable au micro-ondes	Plateau rotatif	Pour ramollir ou faire fondre le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème ou le chocolat.
Décongélation	Four à micro-ondes	Utilisable au micro-ondes	Plateau rotatif	Décongèle les articles à l'aide de paramètres automatiques ou personnalisés.
Réchauffage automatique	Four à micro-ondes	Utilisable au micro-ondes	Plateau rotatif	Réchauffe les aliments en calculant automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance, en les ajustant au fur et à mesure que les aliments réchauffent.
Maïs à éclater	Four à micro-ondes	Utilisable au micro-ondes	Plateau rotatif	Pour du maïs à éclater emballé prêt pour le micro-ondes.
Boissons	Four à micro-ondes	Utilisable au micro-ondes	Plateau rotatif	Pour réchauffer les boissons et préparer l'eau chaude.
Garder au chaud	Convection	Compatible avec le four	Faible montée	Maintient les aliments à la température de service jusqu'à 12 heures.
Convection	Convection	Compatible avec le four	Grille ou montée	Utilise la convection pour réduire le temps de cuisson et cuire et brunir uniformément.
Micro cuisson	Convection et micro-ondes	Compatible avec le four et le micro-ondes	Grille ou montée	Utilise la convection avec une puissance de micro-ondes de 10 % pour accélérer le processus de cuisson.
Micro rôtissage	Convection et micro-ondes	Compatible avec le four et le micro-ondes	Grille ou montée	Utilise la convection avec une puissance de micro-ondes de 30 % pour accélérer le processus de cuisson.
Grillage	Grillage	Compatible avec le four	Montée haute	Saisit et brunit intensément les aliments exposés.
Gourmet	-	-	-	Cuisine certains aliments à l'aide de préréglages et de capteurs qui optimisent le temps de cuisson, la température et le niveau de puissance tout au long du cycle de cuisson.
Séquences multiples	-	-	-	Programmez jusqu'à quatre séquences de cuisson avec différents modes, températures et niveaux de puissance pour qu'elles fonctionnent consécutivement.

*Le plateau rotatif doit rester installé pour tous les modes de cuisson.

Convection

Durant la cuisson à convection, de l'air chaud est mis en circulation dans le four pour brunir et rendre les aliments croustillants rapidement et uniformément. La convection est désactivée automatiquement après 12 heures.

Pour sélectionner la convection :

1. Appuyez sur Convection.
2. Appuyez sur Démarrer pour sélectionner la température préréglée ou utilisez le clavier numérique pour saisir la température souhaitée.
3. Appuyez sur Démarrer pour commencer le préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte et insérez les aliments.

Grillage

La fonction de grillage utilise les éléments supérieurs de la cavité du four à cuisson rapide pour fournir de la chaleur directe sur le dessus des aliments pour les brunir. Pour de meilleurs résultats, utilisez la montée haute. Le mode Grillage (broil) se désactive automatiquement après 4 heures.

Pour sélectionner le mode grillage :

1. Appuyez sur Grillage (broil).
2. Appuyez sur Démarrer.
3. Ouvrez la porte et insérez les aliments.

Gourmet

La fonction GOURMET (gastronomique) fournit une variété de préparations de repas rapides et pratiques. Le mode Gourmet fournit des conseils de cuisson et des recommandations pour vous permettre de cuisiner en toute confiance.

Réglage du mode Gourmet :

1. Appuyez sur G.
2. Appuyez sur l'aliment voulu.
3. Suivez les directives sur l'écran tactile.
4. Appuyez sur Démarrer.

Guide Gourmet (gastronomique)

LÉGUMES	Légumes frais	
	Légumes surgelés	
	Pommes de terre au four	
VIANDE/POISSON	Bacon	
	Poulet	Morceaux de poulet avec os, morceaux de poulet désossé
	Steaks	
	Viande hachée	
	Hamburgers	
	Poisson	
RIZ/PÂTES	Riz blanc	
	Pâtes sèches	
GÂTEAUX/ BISCUITS	Gâteaux	
	Biscuits	
REPAS SURGELÉ		

Niveau de puissance

Le four à cuisson rapide possède 10 niveaux de puissance préréglés. Le niveau de puissance est disponible pour le mode micro-ondes.

Réglage d'un niveau de puissance :

1. Sélectionnez Micro-ondes et entrez la durée de cuisson désirée.
2. Pour cuire à un niveau de puissance inférieur à 100 %, appuyez sur Niveau de puissance.
3. Sélectionnez le niveau de puissance désiré.
4. Appuyez sur Démarrer.

Ajouter du temps

La fonction Ajouter du temps ajuste le temps de cuisson de 30 secondes, une minute ou cinq minutes.

Pour décongeler au micro-ondes ou manuellement, appuyez sur +30s ou +1m une ou plusieurs fois pour commencer ou en cours de fonctionnement.

Lorsque vous utilisez la cuisson minutée, appuyez sur +1m ou +5m une ou plusieurs fois en cours de fonctionnement.

Cuisson minutée

La cuisson minutée éteint automatiquement le four à cuisson rapide après un délai spécifié. Le four à cuisson rapide commence à chauffer immédiatement et s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson est terminé. La cuisson minutée est offerte pour les modes convection, cuisson au micro-ondes, rôtissage au micro-ondes, maintenir au chaud et grillage. Pour la convection, la cuisson minutée est disponible lorsque le préchauffage est terminé.

Réglage de la cuisson minutée :

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités.
2. Appuyez sur Cuisson minutée.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir la durée de cuisson désirée, puis appuyez sur Démarrer.
4. Le four à cuisson rapid s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

Minuterie

La minuterie compte à rebours à partir d'un intervalle de temps spécifié et émet une alerte une fois terminée. Une fois la minuterie programmée, le décompte apparaît sur l'écran tactile. La minuterie est indépendante et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de la cuisson. Le réglage de la minuterie n'affecte pas la durée de cuisson ou l'heure d'arrêt.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyez sur .
2. Utilisez le clavier pour saisir la durée voulue.
3. Appuyez sur Démarrer.
4. Pour arrêter ou régler la minuterie, appuyez sur le bouton de compte à rebours sur l'écran tactile. Saisissez la durée voulue, puis appuyez sur Démarrer. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur Arrêter.

Ventilateur de refroidissement

Pour les temps de cuisson supérieurs à trois minutes, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant cinq minutes après la fin du temps de cuisson ou jusqu'à ce que la température intérieure descende en dessous de 105 °C (220 °F).

Conseils d’entretien

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour l’acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibres humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l’acier inoxydable.
Devant de la porte	Pulvérisez du nettoyant à vitre sur un chiffon propre.
Écran tactile	Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvérisez sur un chiffon avant d’essuyer l’écran tactile. Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande tactile.
Intérieur	Essuyez avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou puissants ou de tampons à récurer. Pour la saleté plus tenace, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux; rincez à fond avec de l'eau chaude. N'utilisez pas de produits chimiques à nettoyer les fours.
Grilles et montées	Retirez pour nettoyer. Lavez à l'eau avec un savon doux. Pour les taches rebelles, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Les grilles et les montants peuvent être lavés au lave-vaisselle.
Plateau rotatif	Retirez pour le nettoyer. Lavez à l'eau avec un savon doux. Pour les taches rebelles, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Le plateau rotatif peut être lavé au lave-vaisselle.
Blindage du guide d'ondes	Situé sur la partie supérieure interne de l’intérieur du four à cuisson rapide. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux et humide. Ne retirez pas le blindage du guide d'ondes.

Dépannage

Le four à cuisson rapid ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers le four à cuisson rapid et que le disjoncteur de la résidence est armé.

L'écran tactile est vide.

- Le mode de veille éteint l'écran tactile après cinq minutes d'inactivité. Reportez-vous à la section intitulée "Options supplémentaires" à la page 10 pour désactiver le mode de veille.
- L'écran d'attente est réglé à vide. L'écran d'attente n'est disponible que lorsque le mode de veille est désactivé. Reportez-vous à "Options supplémentaires" à la page 10 pour régler l'écran d'attente sur le logo Wolf.

Les aliments dans le four à cuisson rapid ne chauffent pas.

- Vérifiez les commandes pour vous assurer que le bon réglage est choisi.

La lumière intérieure ne fonctionne pas.

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

L'écran tactile clignote.

- Panne d'électricité. Si le four était en cours d'utilisation, réinitialisez la fonction de cuisson.

Interférence radio ou télé causée par le four à cuisson rapide.

- Assurez-vous que le four à cuisson rapide se trouve sur un circuit électrique différent, déplacez la radio ou le téléviseur aussi loin du four que possible, ou vérifiez la position et le signal de l'antenne.

Service après vente

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

Garantie résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS*

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

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

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

CONDITIONS S'APPLIQUANT À CHAQUE GARANTIE

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

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

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

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

* L'acier inoxydable (les portes, les panneaux, les poignées, les cadres et les surfaces intérieures) et les portes revêtues de poudre fournies par le fabricant sont couverts par une garantie limitée de 60 jours sur les pièces et la main-d'œuvre pour toute défectuosité cosmétique.

* Les filtres de rechange pour les trousses de remise en circulation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.



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

9060155 REV-A 01/2025

