



Convection Steam Oven

Use and Care Guide



CLEANING, MAINTENANCE,
AND MORE



Contents

3	Convection Steam Oven
4	Safety Precautions
6	Convection Steam Oven Features
7	Oven Operation
15	Care Recommendations
18	Troubleshooting
19	Wolf Warranty

Customer Care

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

SERVICE INFORMATION

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

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

Important Note

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

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock, or injury.
- This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer or service agency and grounded by a qualified technician.
- Clean only those parts listed in this guide.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns (for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
- Be sure that the oven cool air intake and oven exhaust vent (located below the door) are unobstructed at all times.
- Always use dry pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- Position oven racks in the desired locations when the oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be sure the pot holder does not contact a hot heating element in the oven.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not use aluminum foil to line any part of this appliance.
- Never use this appliance to warm or heat the room.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- Do not leave children alone or unattended in the area where this appliance is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance.
- Do not store items of interest to children above or at the back of this appliance, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.
- Do not heat unopened food containers, such as baby food jars and cans. Pressure build-up may cause the container to burst and cause injury.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not clean the oven gasket; rubbing or moving the gasket may compromise the door seal.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.

⚠ WARNING

PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS

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

⚠ CAUTION

Handleless Models

- **Children aged 3 years and under must be kept away from the appliance.**
- **Children between 3 and 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given instruction or are supervised.**
- **Children shall not play with the appliance.**
- **Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.**
- **The responsibility thus lies with the supervisor.**

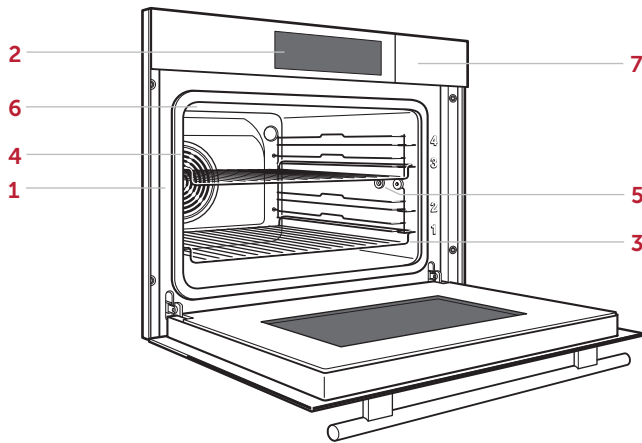
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Convection Steam Oven Features

Convection Steam Oven Features

FEATURES

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Product Rating Plate |
| 2 | Touchscreen |
| 3 | Adjustable Oven Racks |
| 4 | Convection Fan |
| 5 | Temperature Probe Receptacle |
| 6 | LED Lighting |
| 7 | Water Tank Access Door |



Convection Steam Oven (CSO2450TE/S/TH shown)

Getting Started

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

To ensure the best results, review cooking modes and special features on page 13.

Oven Operation

Prior to Use



Prior to use, use the test strip provided to determine the water hardness. The oven defaults to hard water.

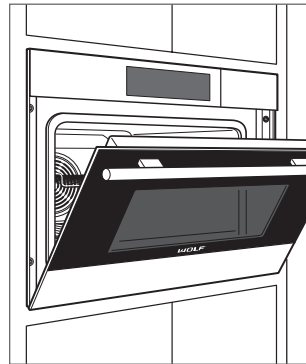
Follow the steps below to ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed.

Prior to Use:

- 1 Clean the oven thoroughly with hot water and a mild detergent.
- 2 Rinse and dry with a soft cloth.
- 3 Turn on cooking ventilation. Some smoke and odor is normal.
- 4 Fill and install the water tank.
- 5 Select the desired language, date, clock, temperature units, water hardness, rinse the water system, and initiate the burn-in process. The burn-in process takes approximately 30 minutes.

After Each Use:

- 1 Touch and hold .
- 2 Open the door to the at-rest position and allow to cool. For handleless models, press and hold . Refer to the illustration below.
- 3 Once cool, wipe the interior dry.
- 4 Close the door.



Door at-rest position

Oven Operation


Touchscreen

The touchscreen utilizes touch technology to select cooking modes and other functions. Refer to the illustration below.


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

NOTE: If an existing mode is in the desired location, it must be moved first.

Handleless Models

For handleless models, touch  to open or close the door. An audible tone indicates the door is closing. The tone cannot be disabled. The door can be opened or closed manually at any time.


Extended Options

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

SETTING OPTIONS

Language	Select: English, Spanish, French, Italian, German, Dutch, or Chinese.
Display Lock	Lock touchscreen for cleaning.
Display	Select brightness and standby screen.
Signals and Tones	Select quiet mode, frequencies, touch pad volume, and feedback tones.
Individual Settings	Adjust temperature units.
Water Hardness	Adjust water hardness.
Assistance Functions	Select water tank door, illumination, and preheat tone.
Date and Clock	Set date and select 12 hour or 24 hour.
Appliance Information	Access product information.
Factory Settings	Reset to factory settings.
Service	For service only.

Setting Extended Options:

- 1 With the oven on, touch .
- 2 Touch the desired setting.
- 3 Follow the instructions on the display.



Home screen (handleless model shown)

Cooking Modes


Selecting a Cooking Mode:

- 1 Select the desired cooking mode.
- 2 Touch the red box containing the current temperature set point.
- 3 Use the number pad to input the desired temperature, then touch Set. "---" appears for temperature outside of the temperature range.
- 4 Touch Start.

FAVORITES

Commonly used cooking modes or foods can be saved for easy access. Up to 50 favorites can be stored at a time.

Creating a Favorite:

- 1 Select the desired cooking mode and temperature.
- 2 Touch .
- 3 Use the keypad to enter a name.
- 4 Touch Set.

Options

Timed Cook: Set a timed cook or delayed start.

Preheat: Turn preheat on or off (not available on all modes).

Food Probe Temperature: Set food probe temperature.

Auto Program

TIMED COOK

Timed Cook automatically turns the oven off at a specified time. The oven begins to heat immediately and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Gourmet+.

Setting Controls:

- 1 Touch the desired mode, then enter the desired temperature.
- 2 Touch Options.
- 3 Touch Timed Cook.
- 4 Enter the desired cooking duration, then touch Set.
- 5 Touch Ok, then touch Start.
- 6 The oven turns off automatically when the cook time is complete.

DELAYED START

Delayed start automatically turns the oven on and off at specified times. The oven remains idle until the desired start time and turns off at the desired stop time. If preheat is required, the preheat time must be accounted for when determining the cooking duration. The clock must be set to the correct time to function properly. Use in any cooking mode except Warm.


Setting Controls:

- 1 Touch the desired mode, then enter the desired temperature.
- 2 Touch Options.
- 3 Touch Timed Cook.
- 4 Enter the desired stop time and cooking duration, then touch Set.
- 5 Touch Ok, then touch Start.
- 6 The oven turns off automatically when the cook time is complete.

Oven Operation

WATER TANK

IMPORTANT NOTE: The unit needs minerals in the water to operate. Do not use demineralized, filtered, or distilled water. Use fresh, cold tap water. For a whole house water filtration system, use bottled drinking water.

Touch  to open the water tank door.


The water tank holds enough water for four hours (two hours for 30" models) of continuous steam. Use fresh, cold tap water. Do not use demineralized, filtered, or distilled water.

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

TIMER

The timer can be set for a maximum of 9 hours and 59 minutes. Once the timer is set, the countdown appears on the display. The timer is independent from the oven. Setting the timer does not affect cook time or stop time.

Setting Timer:

- 1 Touch .
- 2 Touch the user input box.
- 3 Use the keypad to enter the desired time.
- 4 Touch Start.
- 5 Touch Stop to cancel the timer.

To adjust the timer, touch the countdown timer countdown on the display. Enter the desired time, then touch Start.

Oven Operation

Oven Operation

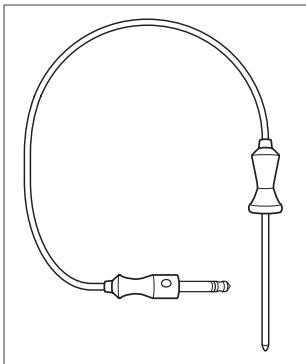
TEMPERATURE PROBE

Use only the black temperature probe shipped with this appliance. Refer to the illustration below. The temperature probe measures the internal temperature of food while cooking. It can be used with all cooking modes except Gourmet+, Warm, Proof, Reheat Humid, and Reheat Crispy. When the temperature probe is installed, the actual probe temperature will be displayed.

IMPORTANT NOTE: The temperature probe receptacle is located on the right for 24" (60 cm) models and the left for 30" (76 cm) models.

⚠ CAUTION

Use only the probe shipped with this oven. Do not use a probe from any other appliance.



Temperature probe

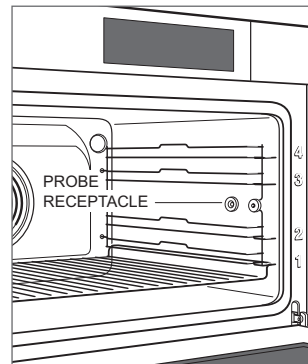
Setting controls:

- 1 Insert the probe into the thickest area of food.
- 2 Place the food in the oven and insert the connector into the receptacle. Refer to the illustration below.
- 3 Select the desired cooking mode.
- 4 Touch Options, then touch Probe Temperature.
- 5 Use the number pad to enter the desired temperature.
- 6 Touch Set.

The probe set point appears on the display next to the actual probe temperature. To adjust the probe temperature, repeat steps 4–6.

⚠ CAUTION















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



Probe receptacle location
(24" model shown)

Oven Operation

Cooking Modes

MODE	ICON	RANGE	DESCRIPTION
Steam		86–210°F	Uses steam only. Ideal for seafood, vegetables, and rice.
Convection		90–445°F	Evenly cooks and browns food while reducing cook time. Enables multi-rack cooking.
Convection Humid		90–445°F	Oven seals to retain moisture and uses convection. Ideal for quick breads and casseroles.
Convection Steam		180–445°F	Uses steam and convection. Ideal for maintaining moist interior while evenly browning and crisping.
Broil*		Low, Medium, High	Uses broil element to intensely sear and brown food.
Slow Roast		<i>t</i>	Automatically roasts food, optimizing to selected doneness and desired completion time.
Bread & Pastry		180–445°F	Uses steam, then convection, for a tender interior and crisp exterior.
Proof		77–104°F	Oven maintains a consistent temperature that is ideal for proofing dough.
Sous Vide		86–203°F	Uses steam. For food sealed in bag and cooked to a precise temperature.
Reheat		180–390°F	Rehydrates and crisps food.
Warm		140–210°F	Uses convection to keep cooked, hot food warm.
Gourmet	G	–	Provides recommendations for cooking mode and rack position for select foods. Temperature and cook time are dependent on desired doneness.
Gourmet+	G+	–	Optimizes cook time, temperature, and humidity throughout the cooking cycle to automatically cook select foods.
Wellness		122–280°F	Uses steam and convection to warm towels, stones, and other items used for massage or relaxation.
Cleanse		210°F	Uses steam to cleanse items like baby bottles and canning jars.
Steam Clean		176°F	For routine oven cleaning, including steam cleaning and descale cycle.

*Allow to preheat for three minutes. *t* Probe required. Cook time and temperature adjust automatically to achieve desired doneness.

Cooking Modes

GOURMET

Use Gourmet and Gourmet+ to prepare any of the foods listed below, fresh or refrigerated. Select the food and desired doneness, and the sensor adjusts time, temperature, and humidity so no baking instructions are required.

FOOD

Vegetables

Meat

Poultry

Pizza

One Dish Meals

Side Dishes

Fish

Eggs

Baked Goods

Fruit

Yogurt

Desserts

Setting Gourmet:

- 1 Touch **G**.
- 2 Touch the desired food.
- 3 Follow the instructions on the display.
- 4 Touch Set.
- 5 The required mode settings appear on the screen. Touch Start.

GOURMET+

FOOD

Fresh Appetizers

Braided Bread

Bread

Gratin

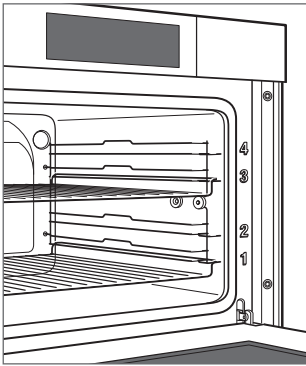
Setting Gourmet+:

- 1 Touch **G+**.
- 2 Touch the desired food.
- 3 Follow the instructions on the display.
- 4 Touch Set.
- 5 The required mode settings appear on the screen. Touch Start.

Oven Operation

OVEN RACK POSITION

The oven racks can be placed in any of the four positions labeled on the front face of the oven. Refer to the illustration below.



Oven rack position




Care Recommendations

DESCALE

Descale lasts approximately 45 minutes. Depending on water conditions, the oven may need to be descaled every 6–18 months. The duration between notifications is based on the water hardness specified in Extended Options. To adjust water hardness levels, refer to page 8.

Use only Durgol® Swiss Steamer descaling solution and follow the manufacturers instructions.

Setting Descal:

- 1 Touch .
- 2 Touch . "Add 1 pt (0.5 L) Descaler—and Touch Enter" appears on the display.
- 3 Touch  and remove the water tank from the unit.
- 4 Depending on the level of soil in the rinse water, the oven determines whether additional rinse cycles are necessary. Follow instructions on the display.
- 5 Once the rinse cycles are complete, remove, empty, and dry the water tank. Wipe all stainless steel surfaces.


⚠ CAUTION

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

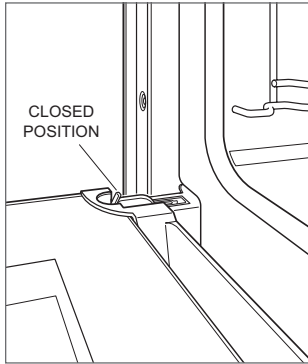
Care Recommendations

OVEN DOOR REMOVAL

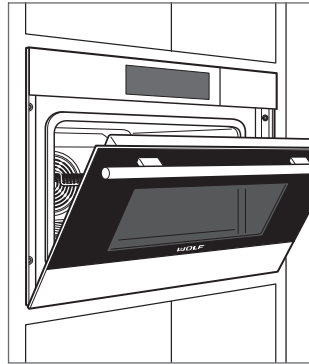
The oven door can be removed for a thorough cleaning.

To remove, open the oven door completely. Rotate both hinge latches forward to the open position. Close the door to the at-rest position (press and hold  for handle-less models), then lift up and out. Refer to the illustrations below.

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



Oven door hinge latch



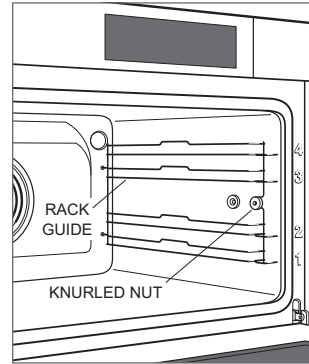
Door at-rest position

RACK GUIDE REMOVAL

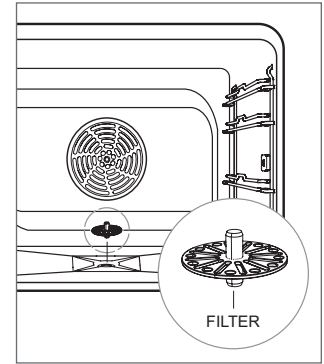
To remove rack guides, unscrew the knurled nut on the front of the rack guide. Pull the rack guide to the side of the threaded stud and remove from the front. Refer to the illustration below.

FILTER (PLUMBED MODELS ONLY)

The filter can be removed for a thorough cleaning. Place the filter over the drain when finished cleaning. Refer to the illustration below.



Rack guide removal



Filter location

Care Recommendations

CLEANING

Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing 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	For general cleaning, initiate Steam Clean mode at 175°F (80°C) for 30 minutes. This will loosen fat and cooking debris from the oven. Turn the oven off and wipe the interior with a cloth. Use a damp cloth and lemon juice to wipe away water and blue tarnish spots. Do not use a steam cleaner.
Oven racks and rack guides	Oven racks and rack guides can be cleaned in the dishwasher.
Stainless steel pans	The solid and perforated stainless steel pans can be cleaned in the dishwasher.
Water tank	Water marks and calcium build-up can be removed using a standard descaler. Do not clean the water tank in the dishwasher.
Temperature probe	Wipe with a cloth and water. Mild detergent may be used for tough stains. Do not submerge the probe in water or clean in the dishwasher.

Troubleshooting

OPERATION

Oven does not operate.

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

Oven temperature issue.

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

Oven makes sounds during operation.

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

Oven pans are difficult to remove.

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

Handleless door doesn't open/close automatically.

- Open and close the door manually, then touch .

"Do Not Remove Water Tank" appears on the display.

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

"Boiler Scaled Up, Please Descale!" appears on the display.

- Descale the oven. Refer to page 15.

"Appliance Blocked, Descaling Necessary" appears on the display.

- Descale the oven. Refer to page 15. If the message does not disappear after descaling, contact Wolf Factory Certified Service.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf Factory Certified Service. For the name of the nearest Wolf Factory Certified Service, check the Product Support section of our website, wolfappliance.com, or call Wolf Customer Care at 800-222-7820.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 6 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 3.

Wolf Appliance Residential Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

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

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

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

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY

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

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

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

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

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

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



Contenido

- 3** Horno de vapor con convección
- 4** Precauciones de seguridad
- 6** Funcionalidades del horno de vapor de convección
- 7** Funcionamiento del horno
- 15** Recomendaciones para el cuidado
- 18** Solución de problemas
- 19** Garantía Wolf

Atención al cliente

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

INFORMACIÓN DE SERVICIO

Número de modelo

Número de serie

Fecha de la instalación

Nombre de servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número de distribuidor

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

Aviso importante

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

AVISO IMPORTANTE señala la información que es especialmente importante.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación en la que se pueden sufrir 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 siguen las precauciones.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Lea este manual con atención antes de usar este electrodoméstico para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Un técnico calificado o una agencia de servicio deben instalar y reparar este electrodoméstico y un técnico calificado debe conectarlo a tierra.
- Limpie solamente las partes indicadas en este manual.
- No utilice limpiadores para hornos. No debe utilizar limpiadores comerciales para hornos ni capas protectoras de ninguna clase en o alrededor de cualquier parte del horno.
- No toque los elementos calefactores ni las superficies internas del horno. Los elementos calefactores pueden permanecer calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las superficies internas alcanzan altas temperaturas y pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que su ropa u otros materiales ignífugos entren en contacto con los elementos calefactores o superficies internas del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Es posible que otras superficies del electrodoméstico se calienten lo suficiente como para ocasionar quemaduras (por ejemplo, las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a ellas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno).
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de mirar o meter las manos dentro del horno.
- Asegúrese de que la entrada de aire fresco del horno y la rejilla de ventilación del horno (que se encuentra debajo de la puerta) estén libres de obstáculos en todo momento.
- Utilice siempre guantes de cocina secos al retirar las cacerolas de este electrodoméstico. Los guantes de cocina húmedos o mojados pueden provocar quemaduras por vapor. No utilice una toalla ni un paño grueso en lugar de los guantes de cocina.
- Coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío. Si debe cambiar una rejilla de posición cuando el horno esté caliente, asegúrese de que el guante de cocina no entre en contacto con un elemento calefactor caliente al interior del horno.
- No intente reparar ni cambiar parte alguna de este electrodoméstico, a menos que esté específicamente recomendado en la documentación que acompaña a este electrodoméstico.
- No utilice papel de aluminio para forrar ninguna parte de este electrodoméstico.
- Nunca utilice este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación.
- No use agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o utilice un extinguidor químico seco o de espuma.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se usa este electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan de pie encima del electrodoméstico.
- No almacene artículos que puedan llamar la atención de niños arriba o detrás de este electrodoméstico, ya que estos podrían subirse al electrodoméstico para alcanzar los objetos y sufrir lesiones.
- No caliente recipientes de comida sin abrir, como frascos de alimentos para bebés o enlatados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos ignífugos en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No limpie el empaque del horno, ya que frotarlo o moverlo puede poner en riesgo el sello de la puerta.
- Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa holgada ni con aplicaciones sueltas al utilizar este electrodoméstico.
- No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno.

⚠ ADVERTENCIA

PROPOSICIÓN 65 PARA LOS RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

Modelos sin manijas

- **Los niños hasta 3 años de edad deben permanecer lejos del electrodoméstico.**
- **Los niños de 3 a 8 años de edad deben permanecer lejos del electrodoméstico a menos que sean supervisados todo el tiempo.**
- **Este electrodoméstico puede ser usado por niños de 8 años de edad en adelante si estos han sido instruidos o están bajo supervisión.**
- **Los niños no deben jugar con el aparato.**
- **Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario para el electrodoméstico sin supervisión.**
- **Por lo tanto, la responsabilidad recae en la persona que supervise.**

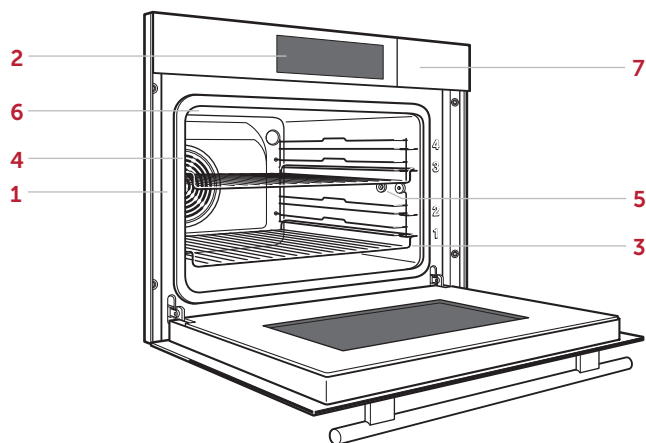
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funcionalidades del horno de vapor de convección

Funcionalidades del horno de vapor de convección

CARACTERÍSTICAS

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Placa de datos del producto |
| 2 | Pantalla táctil |
| 3 | Rejillas ajustables del horno |
| 4 | Ventilador de convección |
| 5 | Recipiente de la sonda de temperatura |
| 6 | Luz LED |
| 7 | Puerta de acceso al tanque de agua |



Horno de vapor de convección (se muestra CSO2450TE/S/TH)

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. Ya sea usted un cocinero ocasional o un chef experto, se beneficiará al conocer las prácticas de seguridad, funcionalidades, funcionamiento y recomendaciones de cuidado de su horno de vapor de convección Wolf.

Para obtener los mejores resultados revise los modos de cocción y características especiales en la página 13.

Antes de utilizarse



Antes de usarlo, use la tira de prueba provista para determinar la dureza del agua. El horno vuelve a la configuración de agua dura por defecto.

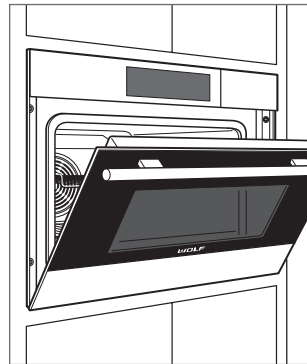
Siga estos pasos para asegurarse de que se haya eliminado todo el aceite residual del proceso de fabricación.

Antes de usarlo:

- 1 Limpie cuidadosamente el horno con agua caliente y detergente suave.
- 2 Enjuague y seque con un paño suave.
- 3 Encienda la ventilación de la cocina. Es normal que haya un poco de humo y olor.
- 4 Rellene e instale el tanque de agua.
- 5 Personalice el idioma, la fecha, tipo de reloj, unidades de temperatura y dureza del agua; enjuague el sistema de agua e inicie el proceso de quemado. El proceso de quemado se lleva alrededor de 30 minutos.

Después de cada uso:

- 1 Mantenga presionado .
- 2 Abra la puerta hasta la posición en descanso y deje enfriar. Para los modelos sin manijas, mantenga presionado . Consulte la siguiente ilustración.
- 3 Una vez frío, seque el interior.
- 4 Cierre la puerta.



Puerta en la posición de descanso


Pantalla táctil

La pantalla táctil utiliza tecnología táctil para seleccionar los modos de cocción y otras funciones. Consulte la siguiente ilustración.


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

NOTA: Si un modo existente está en la posición deseada, debe moverse primero.

Modelos sin manijas

Para modelos sin manijas, toque  para abrir o cerrar la puerta. Un sonido indica que la puerta se está cerrando. El tono no puede desactivarse. La puerta se puede abrir o cerrar manualmente en cualquier momento.


Opciones extendidas

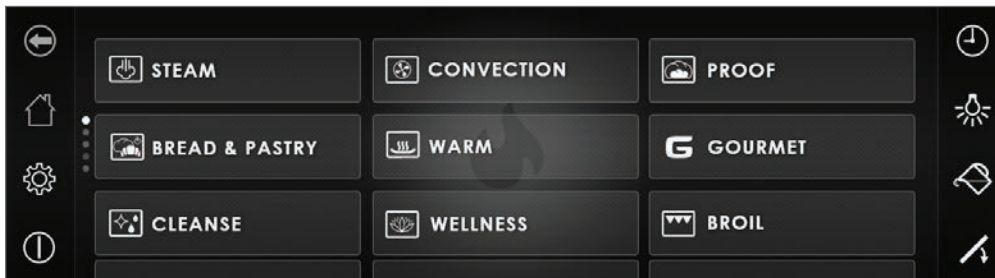
Toque  para acceder a las opciones extendidas, luego toque la opción deseada.

OPCIONES DE AJUSTE

Idioma	Seleccione: inglés, español, francés, italiano, alemán, holandés o chino.
Bloqueo de pantalla	Bloquee la pantalla para limpiarla.
Pantalla	Seleccione el brillo y la pantalla en espera.
Señales y tonos	Seleccione el modo silencioso, las frecuencias, el volumen del panel táctil y los tonos de retroalimentación.
Ajustes individuales	Ajuste las unidades de temperatura.
Dureza del agua	Ajuste la dureza del agua.
Funciones de asistencia	Seleccione los tonos de puerta del tanque de agua, iluminación y precalentamiento.
Fecha y reloj	Establezca la fecha y seleccione el reloj de 12 o 24 horas.
Información del electrodoméstico	Acceda a la información del producto.
Factory Settings	Restablezca la configuración de fábrica.
Servicio	Para servicio solamente.

Configurar las opciones extendidas:

- 1 Con el horno encendido, pulse .
- 2 Pulse el ajuste deseado.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.



Pantalla de inicio (se muestra el modelo sin manijas)

Modos de cocción


Seleccionar el modo de cocción:

- 1 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 2 Toque la casilla roja que contiene la temperatura actual establecida.
- 3 Use el teclado numérico para introducir la temperatura deseada, luego toque Set (Establecer). Aparecerá "---" para temperaturas fuera del rango de temperatura.
- 4 Pulse Start (Iniciar).

FAVORITOS

Los modos de cocción o alimentos más frecuentes se pueden guardar para acceder a ellos rápidamente. Se pueden guardar hasta 50 favoritos a la vez.

Crear un favorito:

- 1 Seleccione el modo de cocción y la temperatura deseados.
- 2 Pulse .
- 3 Use el teclado para introducir un nombre.
- 4 Toque Set (Fijar).

Opciones

Cocción cronometrada: Establezca un tiempo de cocción o comienzo retrasado.

Precalentar: Encienda o apague el precalentamiento (no disponible en todos los modelos).

Temperatura de la sonda de alimentos: Fije la temperatura de la sonda de alimentos.

Programa automático

COCCIÓN CRONOMETRADA

La cocción cronometrada apaga automáticamente el horno a una hora específica. El horno empieza a calentar inmediatamente y se apaga a la hora que usted desee que se apague. Si se requiere precalentamiento, el tiempo del mismo debe registrarse al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que el inicio automático funcione correctamente. Úselo en cualquier modo de cocción excepto Gourmet+, Limpiar y Limpiar con vapor.

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura deseada.
- 2 Pulse Options (Opciones).
- 3 Pulse Timed Cook (Cocción cronometrada).
- 4 Introduzca la duración de cocción deseada, luego pulse Set (Fijar).
- 5 Pulse Ok y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

INICIO RETARDADO

El inicio retardado enciende y apaga el horno automáticamente a una hora específica. El horno permanece inactivo hasta la hora de inicio deseada y se apaga a la hora que usted desee. Si se requiere precalentamiento, el tiempo del mismo debe registrarse al determinar la duración de la cocción. El reloj debe estar configurado con la hora correcta para que el inicio automático funcione correctamente. Use en cualquier modo de cocción excepto Warm (Calentar).

Configuración de los mandos:

- 1 Toque el modo deseado, luego introduzca la temperatura deseada.
- 2 Pulse Options (Opciones).
- 3 Pulse Timed Cook (Cocción cronometrada).
- 4 Introduzca el tiempo de apagado y la duración de cocción deseados, luego pulse Set (Fijar).
- 5 Pulse Ok y, a continuación, Iniciar.
- 6 El horno se apaga automáticamente cuando se ha completado el tiempo de cocción.

Funcionamiento del horno

TANQUE DE AGUA

AVISO IMPORTANTE: La unidad necesita minerales en el agua para funcionar. No use agua desmineralizada, filtrada ni destilada. Use agua corriente, fría. Para un sistema de filtración de toda la casa, utiliza agua potable embotellada.

Pulse  para abrir la puerta del depósito de agua.


El tanque de agua almacena agua suficiente para cuatro horas (dos horas en los modelos de 30" o 76 cm) de vapor continuo. Use agua corriente, fría. No use agua desmineralizada, filtrada ni destilada.

Cuando se apaga el horno, el agua es bombeada de nuevo dentro del tanque, una vez que la temperatura del agua se encuentre por debajo de 175 °F (80 °C). Si se debe llenar tanque durante la cocción, limite la cantidad de agua a menos de dos tazas para evitar derrames cuando se bombee el agua de nuevo al tanque.

TEMPORIZADOR

El temporizador se puede ajustar para un máximo de 9 horas y 59 minutos. Una vez configurado el temporizador, aparece la cuenta regresiva en la pantalla. El temporizador es independiente del horno. Ajustar el temporizador no afecta el tiempo de cocción ni el tiempo de parada.

Fijar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Toque la casilla de introducción de datos.
- 3 Utilice el teclado para introducir el tiempo deseado.
- 4 Pulse Start (Iniciar).
- 5 Presione Stop (Alto) para cancelar el temporizador.

Para ajustar el temporizador, toque la cuenta regresiva del temporizador en la pantalla. Introduzca el tiempo deseado, luego toque Start (Inicio).

Funcionamiento del horno

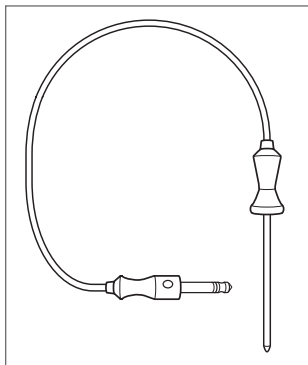
SONDA DE TEMPERATURA

Use solamente la sonda de temperatura negra que viene con este electrodoméstico. Consulte la siguiente ilustración. La sonda de temperatura mide la temperatura interna de los alimentos durante la cocción. Puede usarse en todos los modos de cocción excepto Gourmet+, Calentar, Fermentación, Recalentar con humedad y Recalentar crujiente. Cuando la sonda de temperatura esté instalada, se mostrará la temperatura real de la misma.

AVISO IMPORTANTE: El receptáculo de la sonda de temperatura se encuentra en el lado derecho en modelos de 24" (60 cm) y en el lado izquierdo en modelos de 30" (76 cm).

⚠ PRECAUCIÓN

Use solamente la sonda que viene con este horno.
No use ninguna sonda de cualquier otro electrodoméstico.



Sonda de temperatura

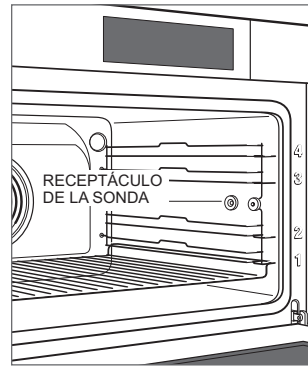
Configuración de los mandos:

- 1 Introduzca el sensor en la parte más gruesa del alimento.
- 2 Coloque la comida en el horno e inserte el conector en el receptáculo. Consulte la siguiente ilustración.
- 3 Seleccione el modo de cocción deseado.
- 4 Pulse Opciones y luego, Temperatura de la sonda.
- 5 Utilice el teclado numérico para introducir la temperatura deseada.
- 6 Toque Set (Fijar).

El punto de ajuste de la sonda aparece en la pantalla junto a la temperatura actual de la sonda. Para ajustar la temperatura de la sonda, repita los pasos 4 a 6.

⚠ PRECAUCIÓN















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



Ubicación del receptáculo de la sonda
(se muestra el modelo de 24" o 61 cm)

Funcionamiento del horno

Modos de cocción

MODO	ÍCONO	RANGO	DESCRIPCIÓN
Vapor		86–210 °F (30–98 °C)	Utiliza solo vapor. Ideal para mariscos, vegetales y arroz.
Convección		90–445 °F (32–229 °C)	Cocina y dora los alimentos de manera uniforme a la vez que reduce el tiempo de cocción. Habilita la cocción en varias rejillas.
Convección en húmedo		180–445 °F (82–229 °C)	El horno se sella para retener la humedad y utiliza convección. Ideal para hornear pan y cacerolas rápidamente.
Vapor con convección		180–445 °F (82–229 °C)	Utiliza vapor y convección. Ideal para mantener la humedad interior a la vez que los alimentos quedan dorados y crujientes de manera uniforme.
Asar*		Bajo, medio, alto	Utiliza el elemento para asar para sellar y dorar los alimentos intensamente.
Asado lento		†	Asa la comida de forma automática, para lo cual optimiza el término de cocción y el tiempo deseado.
Pan y repostería		180–445 °F (82–229 °C)	Utiliza vapor, luego convección, para obtener un interior tierno y un exterior crujiente.
Fermentación		77–104 °F (25–40 °C)	El horno mantiene una temperatura constante ideal para fermentar la masa.
Sous vide		86–203 °F (30–95 °C)	Utiliza vapor. Para comida sellada en bolsa y cocinada a una temperatura específica.
Recalentado		180–390 °F (82–199 °C)	Rehidrata y deja crujientes los alimentos.
Calentamiento		140–210 °F (60–99 °C)	Utiliza convección para mantener caliente la comida que se prepara.
Gourmet	G	–	Proporciona recomendaciones para el modo de cocción y la posición de la rejilla para alimentos selectos. La temperatura y tiempo de cocción dependen del término deseado.
Gourmet+	G+	–	Optimiza el tiempo de cocción, la temperatura y la humedad durante el ciclo de cocción para cocinar automáticamente alimentos selectos.
Bienestar		122–280°F (50–138 °C)	Utiliza vapor y convección para calentar toallas, piedras y otros artículos usados en masajes o relajación.
Limpiar		210 °F (98 °C)	Utiliza vapor para limpiar artículos como biberones y frascos de alimentos envasados.
Limpieza con vapor		176 °F (80 °C)	Para la limpieza rutinaria del horno, incluida la limpieza con vapor y el ciclo de desincrustación.

*Permite precalentar durante tres minutos. †Se requiere sonda. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustan automáticamente para obtener el término deseado.

Modos de cocción

GOURMET

Use el modo Gourmet y Gourmet+ para preparar cualquiera de las siguientes comidas, frescas o refrigeradas. Seleccione la comida y el punto de cocción deseado y el sensor ajustará la hora, la temperatura y la humedad, por lo que no se requieren instrucciones de horneado.

ALIMENTOS

Verduras

Carne

Aves

Pizza

Comidas de un platillo

Guarniciones

Pescado

Huevos

Productos horneados

Fruta

Yogur

Postres

Ajustar Gourmet:

- 1 Pulse **G**.
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Toque Set (Fijar).
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Start (Iniciar).

GOURMET+

ALIMENTOS

Entradas frescas

Pan de trenza

Pan

Gratinado

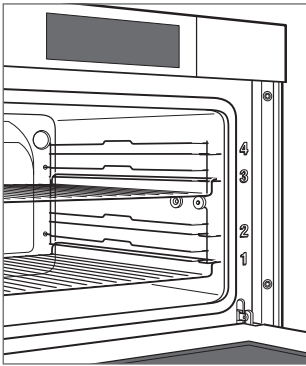
Ajustar Gourmet+:

- 1 Pulse **G+**.
- 2 Pulse la comida deseada.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 4 Toque Set (Fijar).
- 5 Los ajustes de modo requeridos aparecen en la pantalla. Pulse Start (Iniciar).

Funcionamiento del horno

POSICIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Las rejillas del horno pueden colocarse en cualquiera de las cuatro posiciones que aparecen en las etiquetas de la parte frontal del horno. Consulte la siguiente ilustración.



Posición de las rejillas del horno

Recomendaciones para el cuidado

DESCALCIFICACIÓN

La descalcificación dura aproximadamente 45 minutos. Dependiendo de las condiciones del agua, el horno puede necesitar una descalcificación cada 6 a 18 meses. El tiempo entre las notificaciones se basa en la dureza del agua especificada en las opciones extendidas. Para ajustar los niveles de dureza del agua, consulte la página 8.

Use solo la solución descalcificadora Durgol® Swiss Steamer y siga las instrucciones del fabricante.

Configurar la descalcificación:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse . En la pantalla aparecerá Add 1 pt (0.5 L) Descaler— and Touch Enter (Agregue 1 pt (0.5 L) de descalcificador y luego presione Intro).
- 3 Pulse y retire el depósito de agua de la unidad.
- 4 Dependiendo del nivel de suciedad en el agua de enjuague, el horno determinará si son necesarios más ciclos de enjuague. Siga las instrucciones de la pantalla.
- 5 Una vez que los ciclos de enjuague se completen, retire, vacíe y seque el tanque de agua. Limpie todas las superficies de acero inoxidable.


⚠ PRECAUCIÓN

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

Recomendaciones para el cuidado

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

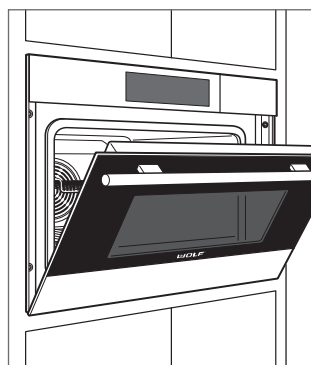
La puerta del horno se puede retirar para una limpieza profunda.

Para quitar la puerta del horno, ábrala completamente. Gire los pestillos de las bisagras hacia adelante a la posición abierta. Ponga la puerta en la posición de descanso (en modelos sin manijas, presione y sostenga , luego levante y extraiga. Revise las siguientes ilustraciones.

Para volver a instalar, inserte las bisagras de la puerta en las aberturas del marco. Abra la puerta del horno completamente y gire ambos pestillos de las bisagras hacia atrás a la posición cerrada.



Pestillo de la bisagra de la puerta del horno



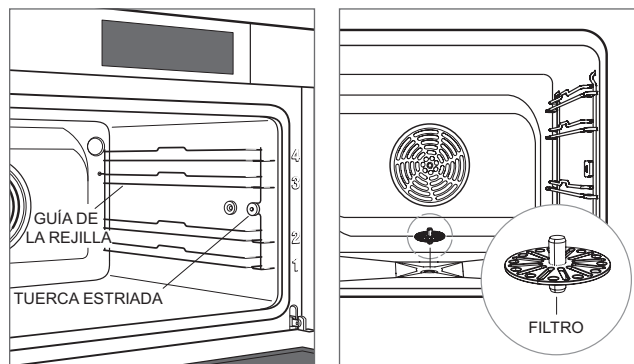
Puerta en la posición de descanso

EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS DE REJILLA

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

FILTRO (SOLO MODELOS CON PLOMERÍA)

El filtro se puede retirar para una limpieza profunda. Coloque el filtro sobre el drenaje cuando termine de limpiar. Consulte la siguiente ilustración.



Extracción de las guías de rejilla Ubicación del filtro

Recomendaciones para el cuidado

LIMPIEZA

Acero inoxidable	Utilice un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave que no deje pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua y, luego, pule en seco con una gamuza. Siempre siga la dirección del acabado 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	Para una limpieza general, inicie el modo Limpieza con vapor a 175 °F (80 °C) durante 30 minutos. Este procedimiento aflojará la grasa y los residuos de cocción del horno. Apague el horno y limpie el interior con un paño. Use un trapo húmedo y jugo de limón para limpiar las manchas de agua y opacidad azulosa. No utilice un limpiador a vapor.
Rejillas del horno y guías de las rejillas	Las rejillas del horno y las guías de las rejillas se pueden limpiar en el lavavajillas.
Bandejas de acero inoxidable	Las bandejas de acero inoxidable comunes o perforadas se pueden limpiar en el lavavajillas.
Tanque de agua	Las marcas de agua y la acumulación de calcio se pueden eliminar con un descalcificador común. No limpie el tanque de agua en el lavavajillas.
Sonda de temperatura	Limpie con un paño y agua. Use un detergente suave para las manchas difíciles. No sumerja la sonda en agua ni la limpie en el lavavajillas.

Solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El horno no funciona.

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

Problemas con la temperatura del horno.

- Póngase en contacto con atención al cliente de Wolf a través del 800-222-7820 para recomendaciones.

El horno hace ruido durante el funcionamiento.

- El horno puede emitir sonidos de intercambio y bombeo durante el funcionamiento. Estos sonidos son normales.

Es difícil retirar las bandejas del horno.

- Algunas combinaciones de calor, humedad y ubicación de alimentos pueden hacer que las bandejas del horno se tuerzan, pero las bandejas volverán a su forma original cuando se enfríen.

La puerta sin manijas no se abre/cierra de forma automática.

- Abra y cierre la puerta manualmente, luego pulse .

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

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

En la pantalla aparece "Boiler scaled up, please descale!" (Calentador calcificado, descalcifique).

- Descalcificar el horno. Consulte la página 15.

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

- Descalcificar el horno. Consulte la página 15. Si el mensaje no desaparece después de descalcificar, póngase en contacto con el servicio autorizado de Wolf.

SERVICIO

- Para mantener la calidad incorporada en su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para conocer los datos del centro de Servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano, consulte la Sección de servicio técnico en nuestro sitio web, wolfappliance.com, o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Cuando se comunique con el servicio, necesitará el modelo y el número de serie de su producto. Los dos números aparecen en la placa de datos del producto. Consulte en la página 6 la ubicación de la placa de datos.
- Para fines de la garantía, también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información debe estar registrada en la página 3.

Garantía limitada residencial de Wolf Appliance

PARA USO RESIDENCIAL

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

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

TÉRMINOS APLICABLES A CADA GARANTÍA

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

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

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

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

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

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



Table des matières

- 3** Four à vapeur et convection
- 4** Précautions de sécurité
- 6** Caractéristiques des fours à vapeur et convection
- 7** Fonctionnement du four
- 15** Conseils d'entretien
- 18** Dépannage
- 19** Garantie Wolf

Service à la clientèle

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

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

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

Remarque importante

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Lisez ce guide attentivement avant d'utiliser cet appareil afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un installateur ou une agence de service qualifiés et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce guide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Aucun nettoyeur pour le four commercial ni aucun revêtement protecteur de toute sorte ne doivent être utilisés dans ou autour des pièces du four.
- Ne touchez pas aux éléments de chauffage ou aux surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures (les ouvertures des événements du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes de four et les fenêtres de portes de four, par exemple).
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de regarder ou de mettre les bras dans le four.
- Assurez-vous que l'admission d'air frais du four et que l'évent de sortie du four (situés sous la porte) soient dégagés en tout temps.
- Utilisez toujours des poignées sèches pour retirer des casseroles de cet appareil. Des poignées mouillées ou humides peuvent causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon épais au lieu de poignées.
- Placez les grilles du four aux endroits désirés lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée et que le four est déjà chaud, assurez-vous que les poignées n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Ne réparez pas et ne remplacez pas toute pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans la documentation accompagnant l'appareil.
- N'utilisez pas du papier en aluminium pour couvrir toute partie de cet appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas de l'eau sur les incendies de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

DIRECTIVES IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est utilisé. Ne laissez jamais des enfants s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- Ne rangez pas des articles intéressants pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de cet appareil puisqu'ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et se blesser.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliment non ouverts, comme les pots et les boîtes de nourriture pour bébé. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne nettoyez pas le joint du four; le frottement ou le déplacement du joint peuvent compromettre l'étanchéité de la porte.
- Portez des vêtements appropriés. Des vêtements lâches ou pendants ne doivent jamais être portés pendant que vous utilisez cet appareil.
- N'utilisez ni produits abrasifs forts ni éponges métalliques pour nettoyer la porte en verre du four.

⚠ AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 POUR LES RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE

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

⚠ MISE EN GARDE

Modèles sans poignée

- **Les enfants de trois ans et moins doivent être gardés à l'écart de l'appareil.**
- **Les enfants de trois à huit ans doivent être gardés à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus si ces derniers ont reçu des directives ou s'ils sont supervisés.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.**
- **Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'utilisateur de l'appareil sans supervision.**
- **Cette responsabilité incombe à la personne qui les supervise.**

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques des fours à vapeur et convection

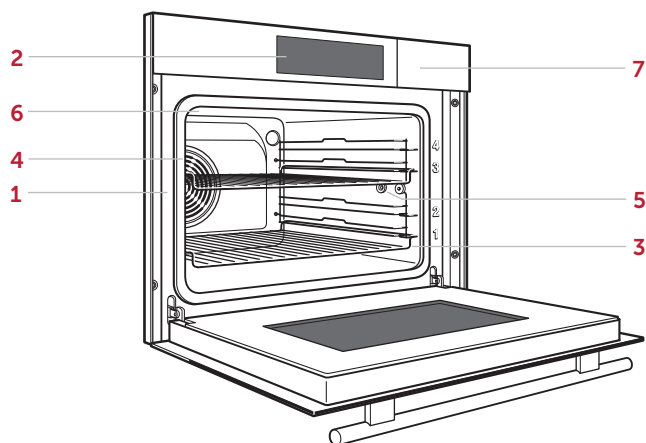
CARACTÉRISTIQUES

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Plaque signalétique du produit |
| 2 | Écran tactile |
| 3 | Grilles de four réglables |
| 4 | Ventilateur à convection |
| 5 | Prise de la sonde de température |
| 6 | Éclairage à DEL |
| 7 | Porte d'accès du réservoir d'eau |

Comment commencer

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

Pour obtenir les meilleurs résultats, révissez les modes de cuisson et les caractéristiques spéciales à la page 13.



Four à vapeur et convection (CSO2450TE/S/TH illustré)

Avant l'utilisation



Avant l'utilisation, utilisez la bandelette de test fournie pour déterminer la dureté de l'eau. Le four sélectionne eau dure par défaut.

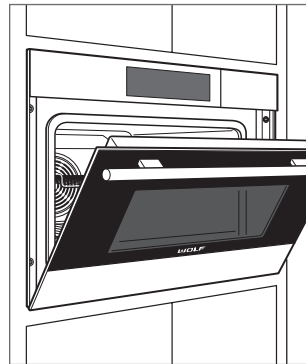
Suivez les étapes ci-dessous pour vous assurer que toute huile résiduelle du processus de fabrication a été éliminée.

Avant l'utilisation :

- 1 Nettoyez le four à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- 2 Rincez et séchez avec un chiffon doux.
- 3 Mettez la ventilation de cuisson en marche. Il est normal de voir de la fumée et de sentir une odeur.
- 4 Remplissez et installez le réservoir d'eau.
- 5 Sélectionnez la langue voulue, la date, l'horloge, les unités de température, la dureté de l'eau, rincez le système d'eau et lancez le processus de brûlage. Le processus de brûlage prend environ 30 minutes.

Après chaque utilisation :

- 1 Enfoncez la touche .
- 2 Ouvrez la porte jusqu'à sa position de repos et laissez le four refroidir. Pour les modèles sans poignée, enfoncez la touche . Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 3 Une fois refroidi, essayez pour sécher l'intérieur.
- 4 Fermez la porte.



Position « repos » de la porte de four


Écran tactile

Le panneau de commande tactile est équipé de touches à effleurement permettant de sélectionner les modes de cuisson et d'autres fonctions. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.


Pour repositionner les modes, enfoncez le mode sur l'affichage, puis déplacez-le à l'endroit voulu.

REMARQUE : Si un mode existant se trouve déjà à l'endroit voulu, il doit d'abord être déplacé.

Modèles sans poignée

Pour les modèles sans poignée, appuyez sur  pour ouvrir ou fermer la porte. Une tonalité audible indique que la porte se referme. La tonalité ne peut pas être désactivée. La porte peut être ouverte ou fermée manuellement en tout temps.


Options supplémentaires

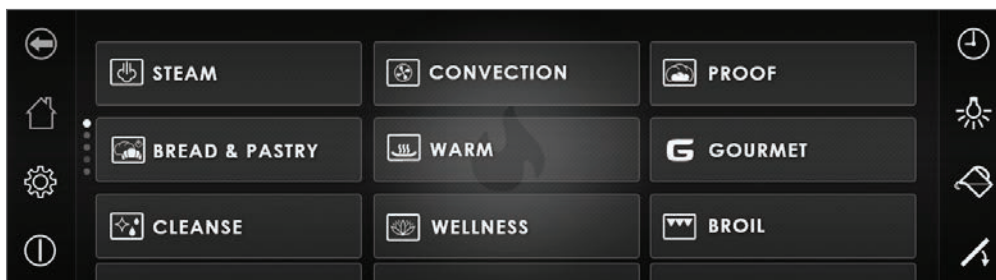
Appuyez sur  pour accéder aux options supplémentaires, puis appuyez sur l'option voulue.

OPTIONS DE PARAMÉTRAGE

Langue	Sélectionnez : anglais, espagnol, français, italien, allemand, hollandais ou chinois.
Verrouillage de l'affichage	Verrouillez l'écran tactile pour le nettoyage.
Affichage	Sélectionnez la luminosité et l'écran d'attente.
Signaux et tonalités	Sélectionnez le mode silencieux, les fréquences, le volume du clavier tactile et les tonalités de rétroaction.
Paramètres individuels	Réglez les unités de température.
Dureté de l'eau	Réglez la dureté de l'eau.
Fonctions d'aide	Sélectionnez la porte du réservoir d'eau, l'illumination et la tonalité de préchauffage.
Date et horloge	Réglez la date et sélectionnez le cycle de 12 ou 24 heures.
Renseignements sur l'appareil	Accédez aux renseignements sur le produit.
Paramètres d'usine	Réinitialisez aux paramètres établis en usine.
Service	Pour le service seulement.

Réglage des options supplémentaires :

- 1 Avec le four en marche, appuyez sur .
- 2 Appuyez sur le paramètre voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.



Écran d'accueil (modèle sans poignée illustré)

Modes de cuisson


Sélection du mode de cuisson :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson voulu.
- 2 Appuyez sur la case rouge contenant le point de réglage de la température actuelle.
- 3 Utilisez le clavier numérique pour saisir la température voulue, puis appuyez sur Set (régler). « --- » s'affiche si la température se trouve à l'extérieur de l'étendue.
- 4 Appuyez sur Start (marche).

FAVORITES (PRÉFÉRÉS)

Les modes de cuisson ou les aliments souvent utilisés peuvent être sauvegardés pour en faciliter l'accès. Jusqu'à 50 préférés peuvent être enregistrés à la fois.

Création d'un préféré :

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température souhaités.
- 2 Appuyez sur .
- 3 Utilisez le clavier pour saisir un nom.
- 4 Appuyez sur Set (régler).

Options

Cuisson minutée : Réglez une cuisson minutée ou une mise en marche différée.

Préchauffage : Activez ou désactivez le préchauffage (non disponible avec tous les modes).

Température de la sonde alimentaire : Réglez la température de la sonde alimentaire.

Programmation automatique

CUISSON MINUTÉE

La cuisson minutée éteint automatiquement le four à une heure précisée. Le four commencera à chauffer immédiatement et s'éteindra à l'heure d'arrêt désirée. Si un préchauffage est requis, la durée du préchauffage doit être prise en compte pour déterminer la durée de la cuisson. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que cette option fonctionne correctement. Elle peut être utilisée dans tous les modes de cuisson sauf Gourmet+ (gastronomique+), Cleanse (nettoyage) et Steam Clean (nettoyage à vapeur).

Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur le mode choisi, puis saisissez la température voulue.
- 2 Appuyez sur Options.
- 3 Appuyez sur Timed Cook (cuisson minutée).
- 4 Saisissez la durée de cuisson voulue, puis appuyez sur Set (régler).
- 5 Appuyez sur Ok, puis sur Start (marche).
- 6 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE

La mise en marche différée met automatiquement le four en marche et l'éteint à des heures précisées. Le four demeure en attente jusqu'à l'heure de mise en marche désirée et s'éteint à l'heure d'arrêt désirée. Si un préchauffage est requis, la durée du préchauffage doit être prise en compte pour déterminer la durée de la cuisson. L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que cette option fonctionne correctement. Elle peut être utilisée dans tout mode de cuisson, sauf Warm (garder au chaud).


Réglage des commandes :

- 1 Appuyez sur le mode choisi, puis saisissez la température voulue.
- 2 Appuyez sur Options.
- 3 Appuyez sur Timed Cook (cuisson minutée).
- 4 Saisissez l'heure d'arrêt voulue et la durée de cuisson, puis appuyez sur Set (régler).
- 5 Appuyez sur Ok, puis sur Start (marche).
- 6 Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée de cuisson est terminée.

Fonctionnement du four

RÉSERVOIR D'EAU

REMARQUE IMPORTANTE : L'unité nécessite de l'eau avec des minéraux pour fonctionner. N'utilisez pas de l'eau déminéralisée, filtrée ou distillée. Utilisez de l'eau froide du robinet. Si la maison est munie d'un système de filtration d'eau, utilisez de l'eau potable en bouteille.

Appuyez sur  pour ouvrir la porte du réservoir d'eau.


Le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau pour produire de la vapeur continue pendant quatre heures (deux heures pour les modèles de 30 po). Utilisez de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas de l'eau déminéralisée, filtrée ou distillée.

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

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée pour une période maximale de 9 heures et 59 minutes. Une fois la minuterie programmée, le décompte s'affiche sur l'écran. La minuterie est indépendante du four. Le réglage de la minuterie n'affecte pas la durée de cuisson ou l'heure d'arrêt.

Réglage de la minuterie :

- 1 Appuyez sur .
- 2 Appuyez sur la case de saisie de l'utilisateur.
- 3 Utilisez le clavier pour saisir la durée voulue.
- 4 Appuyez sur Start (marche).
- 5 Appuyez sur Stop (arrêt) pour annuler la minuterie.

Pour régler la minuterie, appuyez sur le compte à rebours de la minuterie affiché sur l'écran. Saisissez la durée voulue, puis appuyez sur Start (marche).

Fonctionnement du four

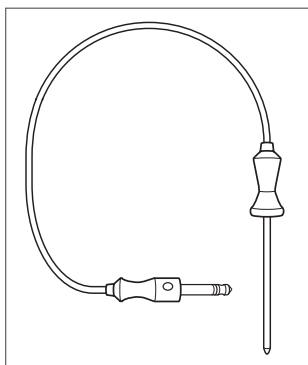
SONDE DE TEMPÉRATURE

Utilisez uniquement la sonde de température noire expédiée avec cet appareil. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La sonde de température mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson, sauf Gourmet+ (gastronomique+), Warm (garder au chaud), Proof (apprêt), Reheat Humid (réchauffer humide) et Reheat Crispy (réchauffer croustillant). Lorsque la sonde de température est installée, la température réelle de la sonde est affichée.

REMARQUE IMPORTANTE : La prise de la sonde de température est située à la droite pour les modèles de 24 po (60 cm) et à la gauche pour les modèles de 30 po (76 cm).

▲ MISE EN GARDE

Utilisez uniquement la sonde expédiée avec ce four. N'utilisez pas une sonde provenant d'un autre appareil.



Sonde de température

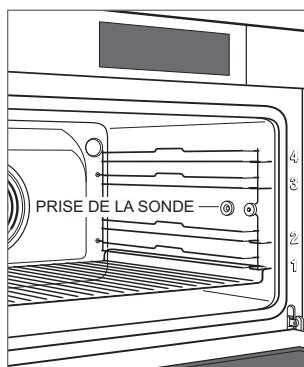
Réglage des commandes :

- 1 Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- 2 Placez l'aliment dans le four et insérez le connecteur dans la prise. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 3 Sélectionnez le mode de cuisson voulu.
- 4 Appuyez sur Options, puis sur Probe Temperature (température de la sonde).
- 5 Utilisez le clavier numérique pour saisir la température voulue.
- 6 Appuyez sur Set (régler).

Le point de réglage de la sonde s'affiche sur l'écran à côté de la température réelle de la sonde. Pour ajuster la température de la sonde, répétez les étapes 4 à 6.















▲ MISE EN GARDE

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



Emplacement de la prise de la sonde (modèle de 24 po illustré)

Modes de cuisson

MODE	ICÔNE	ÉTENDUE	DESCRIPTION
Vapeur		86–210 °F	Utilise uniquement de la vapeur. Idéal pour les fruits de mer, les légumes et le riz.
Convection		90–445 °F	Cuit et brunit uniformément les aliments tout en réduisant la durée de cuisson. Permet la cuisson sur plusieurs grilles.
Humide à convection		180–445 °F	Le four se ferme hermétiquement pour conserver l'humidité et utilise la convection. Idéal pour les pains rapides et les plats en cocotte.
Vapeur et convection		180–445 °F	Utilise la vapeur et la convection. Idéal pour maintenir un intérieur humide, brunir uniformément et rendre croustillant.
Grillage*		Faible, moyen, élevé	Utilise l'élément de grillage pour saisir intensément et brunir les aliments.
Rôtissage lent		[†]	Rôtit automatiquement les aliments, pour optimiser le niveau de cuisson choisi et le délai voulu.
Pain et pâtisserie		180–445 °F	Utilise la vapeur, puis la convection, pour obtenir un intérieur tendre et un extérieur croustillant.
Apprêt		77–104 °F	Le four garde une température constante qui est idéale pour apprêter la pâte.
Sous vide		86–203 °F	Utilise la vapeur. Pour les aliments scellés dans un sac et cuits à une température précise.
Réchauffage		180–390 °F	Rehydrate et rend les aliments croustillants.
Garder au chaud		140–210 °F	Utilise la convection pour garder au chaud les aliments chauds cuits.
Gourmet (gastronomique)	G	–	Donne des recommandations pour le mode de cuisson et la position de la grille de certains aliments. La température et la durée de cuisson varient selon la cuisson voulue.
Gourmet+ (gastronomique+)	G+	–	Optimise la durée de cuisson, la température et l'humidité tout au long du cycle de cuisson pour automatiquement cuire les aliments choisis.
Cuisson		122–280 °F	Utilise la vapeur et la convection pour réchauffer des serviettes, des pierres et d'autres articles utilisés pour les massages ou la détente.
Nettoyage		210 °F	Utilise la vapeur pour nettoyer des articles comme les biberons et les bocaux pour la mise en conserve.
Nettoyage à vapeur		176 °F	Pour le nettoyage courant du four, y compris le nettoyage à vapeur et le cycle de détartrage.

*Laissez préchauffer pendant trois minutes. [†]La sonde est requise. La durée de cuisson et la température s'ajustent automatiquement pour atteindre la cuisson voulue.

Modes de cuisson

GOURMET (GASTRONOMIQUE)

Utilisez Gourmet (gastronomique) et Gourmet+ (gastronomique+) pour préparer l'un ou l'autre des aliments ci-dessous, frais ou réfrigérés. Sélectionnez l'aliment et la cuisson voulue, et le capteur ajuste la durée, la température et l'humidité, de sorte qu'aucune directive de cuisson ne soit requise.

ALIMENT

Légumes

Viande

Volaille

Pizza

Repas dans un plat

Plats d'accompagnement

Poisson

Œufs

Produits de pâtisserie

Fruits

Yaourt

Desserts

Réglage du mode Gourmet (gastronomique) :

- 1 Appuyez sur **G**.
- 2 Appuyez sur l'aliment voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.
- 4 Appuyez sur Set (régler).
- 5 Les paramètres requis par le mode s'affichent sur l'écran. Appuyez sur Start (marche).

GOURMET+ (GASTRONOMIQUE+)

ALIMENT

Hors d'œuvres frais

Pain tressé

Pain

Gratin

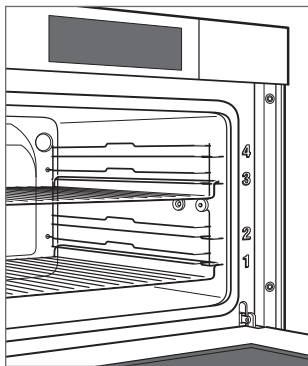
Réglage du mode Gourmet+ (gastronomique+) :

- 1 Appuyez sur **G+**.
- 2 Appuyez sur l'aliment voulu.
- 3 Suivez les consignes affichées.
- 4 Appuyez sur Set (régler).
- 5 Les paramètres requis par le mode s'affichent sur l'écran. Appuyez sur Start (marche).

Fonctionnement du four

POSITION DE LA GRILLE DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des quatre positions indiquées sur la face avant du four. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Position de la grille du four




Conseils d'entretien

DÉTARTRAGE

Le détartrage dure 45 minutes environ. Selon les conditions de votre eau, le four peut avoir besoin d'être détartré tous les six à 18 mois. La durée entre les notifications est basée sur la dureté de l'eau précisée dans les Options supplémentaires. Pour régler le niveau de dureté de l'eau, reportez-vous à la page 8.

Utilisez uniquement la solution de détartrage Durgol® Swiss Steamer et suivez les directives du fabricant.

Réglage du détartrage :

- 1 Appuyez sur .
- 2 Appuyez sur . « Ajoutez 1 pt (0,5 L) de détartrant—et appuyez sur Enter » s'affiche à l'écran.
- 3 Appuyez sur  et retirez le réservoir d'eau de l'unité.
- 4 Selon le niveau de saleté dans l'eau de rinçage, le four détermine si d'autres cycles de rinçage sont nécessaires. Suivez les directives sur l'écran.
- 5 Une fois les cycles de rinçage terminés, retirez, videz et séchez le réservoir d'eau. Essuyez toutes les surfaces en acier inoxydable.


⚠ MISE EN GARDE

Le fait de ne pas diluer la solution de détartrage avant de la jeter peut créer une décoloration de l'évier et du drain.

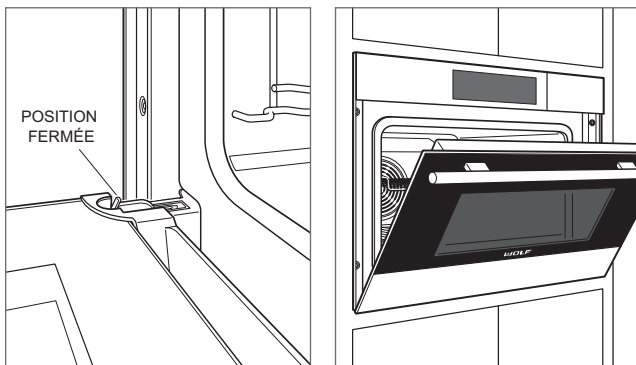
Conseils d'entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

Pour retirer, ouvrez la porte du four complètement. Faites pivoter les deux loquets de charnière vers l'avant en position ouverte. Fermez la porte jusqu'à la position de repos (enfoncez la touche  pour les modèles sans poignée), puis soulevez-la vers le haut et l'extérieur. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.

Pour la remettre en place, insérez les charnières de la porte dans les ouvertures du cadre. Ouvrez la porte du four complètement et faites tourner les deux loquets de charnière vers l'arrière en position fermée.



Loquet de charnière de la porte du four

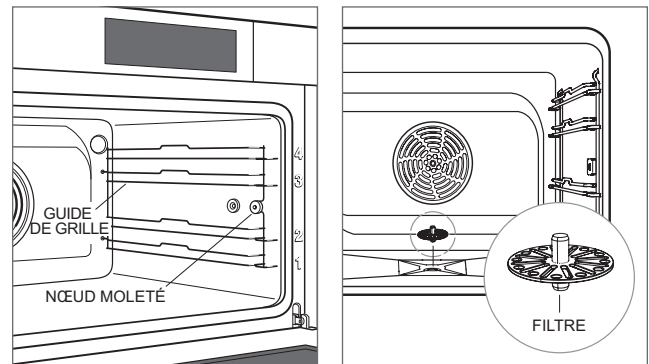
Position « repos » de la porte de four

RETRAIT DU GUIDE DE GRILLE

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

FILTRE (MODÈLES À PLOMBERIE SEULEMENT)

Le filtre peut être retiré pour un nettoyage complet. Placez le filtre sur le drain lorsque vous avez terminé le nettoyage. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



Retrait du guide de grille

Emplacement du filtre

Conseils d'entretien

NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibres humecté d'eau suivi d'un chamois à polir sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable.
Devant de la porte	Pulvérisez du nettoyant à vitre sur un chiffon propre.
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	Pour le nettoyage général, mettez le mode Nettoyage à vapeur en marche à 175 °F (80 °C) pendant 30 minutes. Cela délogera la graisse et les débris de cuisson du four. Éteignez le four et essuyez l'intérieur avec un chiffon. Utilisez un chiffon humecté de jus de citron pour essuyer l'eau et les taches de ternissure bleues. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
Grilles et guides de grille du four	Les grilles et les guides de grille du four peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
Plaques en acier inoxydable	Les plaques en acier inoxydable solides et perforées peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Les marques laissées par l'eau et les accumulations de calcium peuvent être nettoyées à l'aide d'un détartrant ordinaire. Ne lavez pas le réservoir d'eau dans un lave-vaisselle.
Sonde de température	Essuyez avec un chiffon doux et de l'eau. Un détergent doux peut être utilisé pour les taches rebelles. Ne submergez pas la sonde dans l'eau et ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.

Dépannage

FONCTIONNEMENT

Le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'unité est sous tension.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers le four et que le disjoncteur de la résidence est en marche.

Problème de température du four.

- Communiquez avec le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820 pour obtenir des recommandations.

Le four fait des bruits pendant le fonctionnement.

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

Les plats de four sont difficiles à retirer.

- Certaines combinaisons de chaleur, d'humidité et de placement des aliments peuvent provoquer la déformation des plats du four; ils reprendront leur forme d'origine une fois refroidis.

La porte sans poignée ne s'ouvre pas et ne se ferme pas automatiquement.

- Ouvrez et fermez la porte manuellement, puis appuyez sur .

Le message « Ne retirez pas le réservoir d'eau » apparaît sur l'écran.

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

Le message « Chauffe-eau entartré, veuillez détartrer! » apparaît sur l'écran.

- Détartrez le four. Reportez-vous à la page 15.

« Appareil bloqué, détartrage nécessaire » apparaît sur l'écran.

- Détartrez le four. Reportez-vous à la page 15. Si le message ne disparaît pas après le détartrage, communiquez avec un centre de service Wolf certifié par l'usine.

SERVICE

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un centre de service Wolf certifié par l'usine. Pour obtenir le nom du centre de service Wolf certifié par l'usine le plus près, consultez la section Support technique de notre site Web, wolfappliance.com, ou appelez le service à la clientèle de Wolf au 800-222-7820.
- Avant d'appeler pour obtenir du service, ayez en main les numéros de modèle et de série de votre produit. Les deux numéros sont indiqués sur la plaque signalétique du produit. Reportez-vous à la page 6 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Ces renseignements doivent être notés à la page 3.

Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENIELLE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS*

Pendant deux ans à compter de la date d'installation originale, cette garantie de produit Wolf Appliance couvre toutes les pièces et la main-d'œuvre pour réparer ou remplacer, selon un usage résidentiel normal, toute partie du produit qui s'avérerait défectueuse en vertu des matériaux ou de la fabrication. Tout service fourni par Wolf Appliance en vertu de la garantie ci-dessus doit être effectué par un centre de service Wolf certifié par l'usine, à moins d'indication contraire de la part de Wolf Appliance, Inc. Le service sera fourni pendant les heures normales d'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 REMÈDES DÉCRITS CI-DESSUS POUR CHAQUE GARANTIE SONT LES SEULS QUI SONT OFFERTS PAR WOLF APPLIANCE, INC. EN VERTU DE CETTE GARANTIE OU EN VERTU DE TOUTE GARANTIE DÉCOULANT DE L'OPÉRATION DE LA LOI. WOLF APPLIANCE, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS DÉCOULANT DE LA VIOLATION À CETTE GARANTIE OU À TOUTE GARANTIE, EXPRESSE, IMPLICITE OU LÉGALE.

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

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

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

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





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

9052128 REV-A

5/2022

