Hornos sencillos Información de uso y cuidado

WOLF

Primero, al seguir el manual de uso y cuidado tome muy en cuenta los símbolos **ADVERTENCIA!** y **CUIDADO!** cuando aparezcan. Esta información es importante para la operación segura y eficiente de los hornos para empotrar Wolf.

PRECAUCION

indica una situación en la que se podrían sufrir heridas leves o dañar el producto si no se siguen las indicaciones.

ADVERTENCIA

indica que se corre el riesgo de sufrir heridas graves o morir si no se siguen las indicaciones.

Además, la información contenida en este Manual de uso y cuidado pueden marcar una **NOTA IMPORTANTE**, que resalta información que es especialmente importante para la operación eficiente de su horno para empotrar Wolf.

PRESENTACIÓN DE LOS HORNOS PARA EMPOTRAR WOLF

GRACIAS...

La compra de un horno para empotrar Wolf demuestra la importancia que usted le da a la calidad y al funcionamiento de su equipo de cocina. Entendemos eso y hemos diseñado y construido su horno con materiales y mano de obra de calidad que le darán años de servicio confiable.

Sabemos que está ansioso de comenzar a cocinar, pero antes tómese un momento para leer esta información. Ya sea que usted sea un principiante o un chef experto, familiarizarse con los requerimientos de seguridad y funcionamiento, los consejos, la guía de temperaturas, las recomendaciones de cuidado y de garantía del producto será provechoso para usted.

Agradecemos que haya elegido un producto Wolf Appliance y nos gustaría escuchar cualquier sugerencia o comentario que usted pueda tener. En la sección "Para solicitar asistencia", de la página 29, encontrará una lista con la forma en que puede comunicarse con nosotros. No dude en compartir sus opiniones con nosotros.

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad y precauciones	4-5
Características del horno para empotrar Wolf	6-7
Funcionamiento del horno para empotrar Wolf	8-22
Cuidado del horno para empotrar Wolf	23
Tablas de cocción Wolf	24-27
Solución de problemas Wolf	28
Información de Servicio Wolf	29
Garantía Wolf	30

La información e imágenes son propiedad registrada de Wolf Appliance Company, LLC, filial de Sub-Zero Freezer Company, Inc. Ni este manual ni la información o imágenes contenidos en el mismo pueden ser copiados o usados total o parcialmente sin permiso expreso por escrito de Wolf Appliance Company, LLC, filial de Sub-Zero Freezer Company, Inc.

©Wolf Appliance Company, LLC todos los derechos reservados.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

- **Asegure la correcta instalación y servicio.** Este aparato debe instalarlo y conectarlo a tierra correctamente un técnico calificado.

- Haga que el instalador le muestre dónde está la caja de fusibles o de interruptores de circuitos de su casa. Esto le permitirá saber dónde y cómo cortar la corriente al aparato.

- **Use el horno solamente para cocinar** lo que cocinaría en un horno doméstico, como se describe en este manual.

- **Mantenga y limpie** el horno adecuadamente como se muestra en este manual.

- **Siempre use agarraderas secas** para sacar bandejas del horno. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos térmicos. No use toallas o trapos voluminosos.

- **Tenga mucho cuidad cuando abra el horno.** Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de asomarse o sacar los alimentos del horno.

- **No obstruya la entrada de aire frío** (que se encuentra sobre la puerta) o la salida de aire caliente (que se encuentra debajo de la puerta).

- **Coloque las parrillas del horno en la posición deseada** cuando el horno está frío. Si debe mover una parrilla cuando el horno ya está caliente, asegúrese de que la agarradera no toque los elementos térmicos del horno.

- **Antes de usar el ciclo de auto-limpieza del horno**, quite la parrilla y la bandeja del asador, las parrillas del horno y cualquier otro utensilio.

- **Limpie solamente las partes que se enumeran en este manual.**

- **Escuche el ventilador de enfriamiento** durante el ciclo de auto-limpieza. Si no escucha el ventilador, llame a un técnico calificado de servicio antes de volver a usar el ciclo de auto-limpieza.

- **No use el horno para calentar una habitación**.

- **No repare o cambie ninguna parte del horno** a menos que se recomiende específicamente en los manuales que vienen con el aparato. Todo servicio debe ser realizado por un técnico calificado.

- **No deje a los niños solos o sin supervisión** en el lugar donde se encuentra un horno encendido. No deje que los niños se sienten o se paren en cualquier parte del horno. No deje que los niños jueguen con el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde objetos atractivos para los niños arriba del horno, pues podrían subirse al aparato para alcanzarlos y lastimarse.

- **No use agua para extinguir llamas ocasionadas por grasa.** Cubra las llamas con una tapadera, bandeja de horno o charola. La grasa en llamas puede apagarse con bicarbonato o con un extintor.

- **No caliente recipientes sin abrir** con alimentos pues podrían explotar y causar lesiones.

- **No guarde combustible** o materiales inflamables o explosivos en el horno o en los gabinetes contiguos.

- **No use limpiadores comerciales para horno** o recubrimientos protectores para horno, como papel aluminio, en ninguna parte del horno.

- **No use limpiadores abrasivos o cáusticos** o detergentes en este aparato ya que podrían causarle un daño permanente. No use limpiadores en aerosol porque son inflamables y podrían corroer las partes metálicas.

- **No use ropa suelta o muy holgada** cuando use el horno.

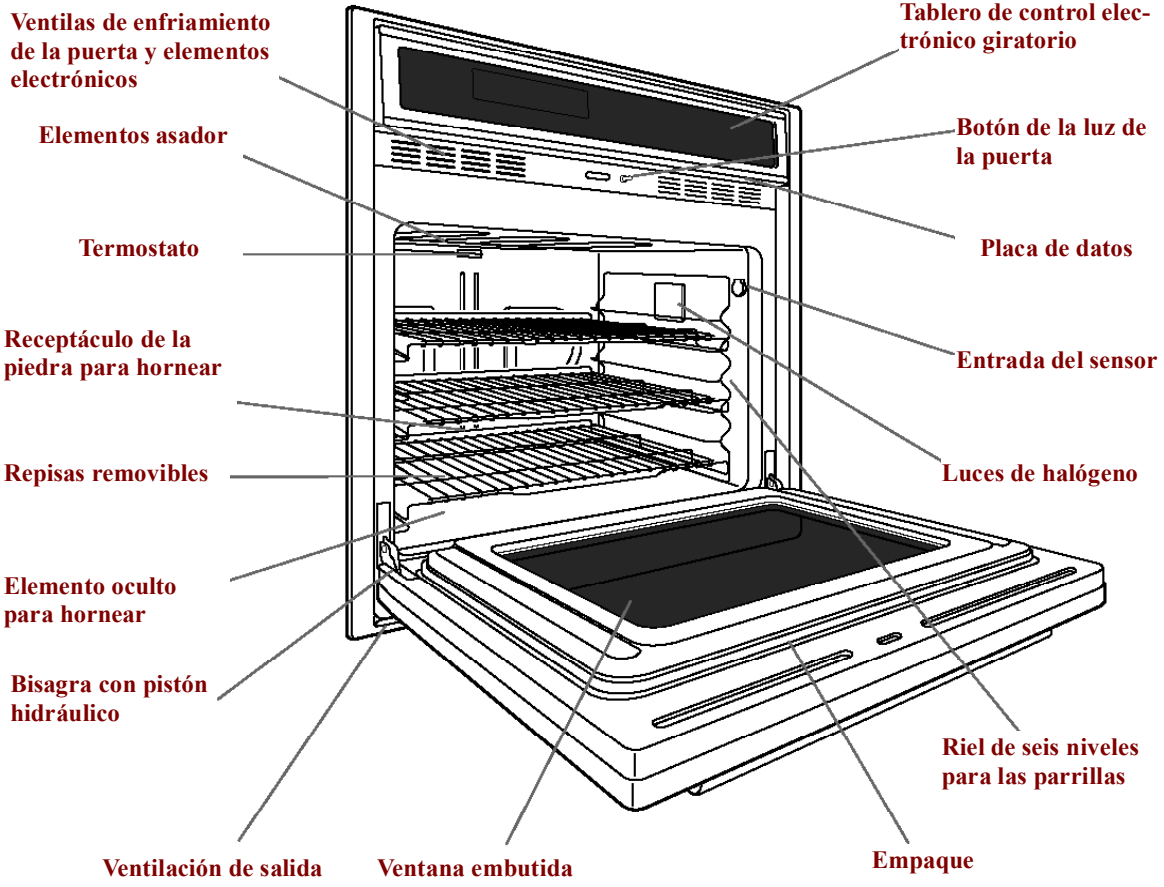
- **No limpie el empaque de la puerta** porque si lo talla o lo mueve, podría ocasionar que la puerta no selle correctamente.

- **No remoje los elementos térmicos removibles.** Los elementos térmicos no deben sumergirse en agua nunca.

- **No toque los elementos térmicos o las superficies interiores del horno.** Los elementos térmicos pueden estar calientes aunque estén oscuros. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Cuando esté usando el horno y después de usarlo, no toque o deje que sus ropas u otros materiales inflamables toquen los elementos térmicos o las superficies interiores del horno hasta que haya pasado suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras –entre estas superficies se encuentran las salidas de aire, las superficies cercanas a las salidas de aire, la puerta y la ventana del horno.

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO PARA EMPOTRAR WOLF

- Tablero de control electrónico giratorio
- Ventilación de la puerta y elementos electrónicos
- Elemento asador
- Termostato
- Entrada para el sensor
- Cuatro lámparas de halógeno
- Riel para parrillas de seis niveles
- Elemento para hornear oculto
- Ventana embutida
- Empaque
- Bisagra con pistón hidráulico
- Receptáculo para la piedra de horneado
- Parrilla para la piedra de horneado y piedra (opcional)
- Ventilación de salida
- Bandeja del asador con rejilla
- Interruptor de la luz del horno



Horno para empotrar Wolf de 30 pulgadas

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO PARA EMPOTRAR

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO PARA EMPOTRAR

- **Métodos de cocción múltiples**, cada uno dedicado a dar los mejores resultados para un tipo específico de cocción. Esto es lo último en hornos para sus preferencias particulares de cocinar.

- **Pantalla de visualización** para que el ajuste y estado del horno pueda verse.

- Imágenes grandes en el tablero de control para que sea fácil verlas y leerlas.

- **Las respuestas e instrucciones electrónicas** se muestran en el tablero de control usando palabras claras y concisas.

- **La gran cavidad de cocción** aumenta la capacidad útil del horno para dar cabida a bandejas de horno grandes y pavos de gran tamaño.

- **El elemento de horneado** debajo del piso del horno hace fácil limpiar cualquier derrame.

- **Una bisagra con pistón hidráulico con patente en trámite** garantiza que se pueda abrir y cerrar fácilmente la pesada puerta.

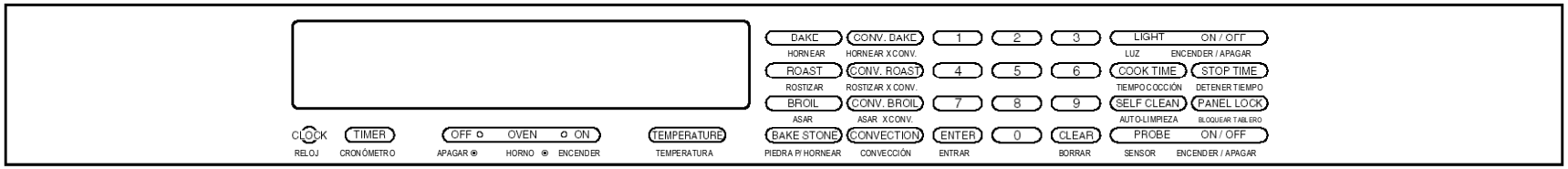
- **La parrilla del fondo se puede sacar por completo**, haciendo más seguro y cómodo alcanzar los alimentos dentro del horno caliente.

MÉTODOS DE COCCIÓN

- Hornear
- Piedra para hornear
- Asar
- Rostizar
- Convección
- Horneado por convección
- Asado por convección
- Rostizado por convección

PROGRAMAS

- Sensor
- Auto-limpieza
- Inicio diferido
- Sabbath



Tablero de control del horno para empotrar Wolf

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

BLOQUEO DEL TABLERO / SEGURO PARA NIÑOS

Cuando el tablero de control electrónico está visible, el horno puede funcionar. Presione el botón **PANEL LOCK** (bloquear tablero) durante tres segundos; esto lo bloquea y evita que se encienda por accidente. Para desbloquear, presione el botón **PANEL LOCK** (bloquear tablero) durante tres segundos.

RELOJ

Inmediatamente después de haber instalado el horno, ponga la hora del día en el reloj. Es probable que necesite volver a poner la hora después de un corte de energía prolongado. El reloj permanece visible en el tablero durante todos los modos de funcionamiento.

Si el cronómetro del horno se programa, el reloj no se verá en la pantalla.

Cómo poner la hora del día:

- Presione el botón **CLOCK** (reloj)
- Presione las teclas de números para poner la hora del día
- Presione el botón **CLOCK** o **ENTER** para iniciar el reloj.

CRONÓMETRO DEL HORNO

El cronómetro del horno funciona independientemente de los controles. Una vez que se ha puesto el tiempo en horas y minutos, la cuenta regresiva se ve en la pantalla. Sólo el último minuto se cuenta en segundos.

Una señal sonora le avisa cuando el tiempo ha transcurrido. Para detener la señal presione el botón **CLEAR** (borrar).

El tiempo máximo que se puede programar es de 9 horas 59 minutos.

Cómo programar el cronómetro:

- **Presione el botón TIMER** (cronómetro)
- **Presione las teclas de números** para poner las horas y los minutos
- **Presione el botón ENTER** (entrar) para iniciar; presione el botón **CLEAR** (borrar) para detener la programación del cronómetro.

Cómo borrar el tiempo:

- **Presione el botón TIMER.**
- **Presione el botón CLEAR**.

CÓMO CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL HORNO

La temperatura del horno se puede cambiar en cualquier momento, una vez que se ha seleccionado el modo de cocción.

Cómo cambiar la temperatura:

- Presione el botón **TEMPERATURE** (temperatura)
- **Presione las teclas de números** para poner la nueva temperatura
- **Presione** el botón **ENTER**

Este procedimiento cambiará la temperatura del horno inmediatamente. Si no se presiona el botón **ENTER**, el horno cambiará a la nueva temperatura automáticamente cinco segundos después.

TIEMPO DE COCCIÓN

Cómo iniciar el tiempo de cocción:

- **Presione el botón de encendido** del horno **ON.**
- **Presione el botón del método de cocción,** por ejemplo **BAKE** (hornear).Cambie la temperatura preestablecida si es necesario.
- **Presione el botón COOK TIME** (tiempo de cocción). Use las teclas de números para poner el número de horas/ minutos que debe permanecer encendido el horno.
- **Presione el botón ENTER.** El horno comienza a calentarse después de cinco segundos. El tiempo en que se debe detener aparecerá automáticamente en la pantalla. Al final del tiempo de cocción, el horno se apaga.
- **Presione el botón** de apagado del horno **OFF** o **CLEAR** para borrar la pantalla.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

HORNEAR

BAKE

Cómo trabaja la función BAKE:

Los elementos ocultos de horneado y asado se usan para calentar el aire y circularlo para mantener la temperatura. La función BAKE (HORNEAR) es mejor para cocinar en una sola parrilla, especialmente para pastelería.

Vea las tablas de la "***Guía de cocción Wolf***" en las páginas 24-27.

- Use los tiempos de las tablas para alimentos similares.
- Siempre precaliente el horno para la función **BAKE.**
- Se puede usar el sensor de temperatura en esta función.

CONSEJOS DE WOLF

- Use solamente una parrilla.
- Deje por lo menos 1" (2.5 cm) entre el borde de la bandeja y las paredes del horno.
- El tamaño, la forma y el acabado de los utensilios afectan el tiempo de horneado.
- Los alimentos que se colocan en recipientes aislados se cocinan más lentamente.
- Los alimentos que se cocinan en bandejas con recubrimientos antiadherentes oscuros se cocinan más rápido que si se cocinan en las bandejas brillantes.
- Use la luz interior del horno y la ventana para revisar el dorado. Limite la frecuencia con la que abre la puerta para evitar pérdida de calor y alargar el tiempo total de cocción.
- No cocine con una bandeja sobre el fondo del horno ni use papel aluminio para forrar el fondo del horno.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione** el botón de encendido ON del horno.
- **Presione el botón BAKE** (HORNEAR).
- La temperatura está preestablecida a 350ºF (180ºC). El horno comienza a calentarse después de 5 segundos. Para cambiar la temperatura del horno, introduzca inmediatamente la temperatura que desea usando las teclas de números.
- **Presione el botón ENTER.**
- **Introduzca los alimentos** cuando la señal sonora le indique que el horno ha alcanzado la temperatura deseada.
- **Si usa el sensor de temperatura,** siga las instrucciones para el sensor de temperatura de las páginas 17 y 18.
- Si usa el cronómetro, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.
- **Saque los alimentos.**
- **Presione el botón OFF** (APAGADO) del horno para terminar.

PIEDRA PARA HORNEAR (ACCESORIO # BSTONE30)

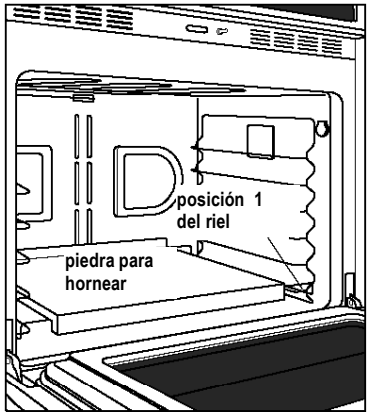
BAKE STONE

***Cómo trabaja la función* BAKE STONE:**

Para este método se usa una parrilla y un elemento especialmente diseñados para asegurar la calidad de los alimentos que se espera de esta forma específica de cocción. Para crear el ambiente caliente que se necesita para hornear con una piedra cerámica, se añade un elemento especial para aumentar el calor de los dos ventiladores de convección.

Vea las tablas de la **"Guía de cocción Wolf"** en las páginas 24-27.

- Use los tiempos recomendados como guía para otros alimentos similares.
- Siempre precaliente el horno para la función **BAKE STONE.**
- Puede usarse el sensor de temperatura en este método.
- Quite todas las parrillas del horno.
- Quite el tapón del elemento.
- Inserte el elemento de la piedra para hornear en el contacto de la parte posterior del horno.
- Deslice la parrilla de la piedra para hornear sobre la el riel en la posición **1**.
- Coloque la piedra en la parrilla con el reborde sobre el frente de la parrilla.
- Tenga cuidado al manejar la piedra, puede desportillarse o romperse si se cae.



Colocación de la piedra para hornear

PRECAUCIÓN

Evite cocinar alimentos con alto contenido de grasa. El material cerámico poroso absorberá la grasa y se quemará, lo que producirá un humo acre.

CONSEJOS WOLF

- Deje aproximadamente 25 minutos para que el horno alcance la temperatura seleccionada.
- Use solamente una parrilla para piedra para hornear.
- Use la piedra para hornear Wolf solamente en la función **BAKE STONE.**
- Los alimentos se cocinan directamente sobre la piedra. Para evitar que se peguen, aplique bastante harina de maíz o de trigo a la parte inferior de los alimentos.
- El elemento de la piedra para hornear, la parrilla y la piedra cerámica deben sacarse del horno después de usarlos y no dejarse dentro del horno durante cualquiera de las otras funciones de cocción.

PRECAUCIÓN

Deje enfriar la piedra antes de sacarla del horno. No la saque cuando todavía esté caliente. No toque el elemento térmico mientras esté caliente. Déjelo enfriar completamente antes de sacarlo.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione el botón** de encendido **ON** del horno superior o inferior.
- **Presione el botón STONE BAKE** (HORNEAR).
- La temperatura está preestablecida a 400ºF (204ºC). El horno comienza a calentarse después de 5 segundos. Para cambiar la temperatura del horno, introduzca inmediatamente la temperatura que desea usando las teclas de números.
- **Presione el botón ENTER.**
- **Introduzca los alimentos** cuando la señal sonora le indique que el horno ha alcanzado la temperatura deseada.
- **Si usa el sensor de temperatura,** siga las instrucciones para el sensor de temperatura de las páginas 17 y 18.
- **Si usa el cronómetro**, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.
- **Saque los alimentos.**
- **Presione el botón OFF** (APAGADO) del horno para terminar.

ASAR

BROIL

Cómo trabaja la función **BROIL** (ASAR):

El elemento asador superior se usa para conducir un calor radiante e intenso que dora un lado el alimento. Generalmente, los alimentos asados deben voltearse para dorar el otro lado y terminar la cocción. El intenso calor cocina los alimentos rápidamente y les da una apariencia exterior apetitosamente dorada. Este método es mejor para carnes, pescados y piezas de aves de hasta 1 pulgada (2.5 cm) de espesor.

Vea las tablas de la **"Guía de cocción Wolf"** en las páginas 24 – 27.

- Use los tiempos recomendados como guía para alimentos similares.

CONSEJOS WOLF

- Ase con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno para la función **BROIL**.
- Coloque la parrilla del horno en el nivel necesario antes de colocar los alimentos en el horno.
- Se prefiere para carnes, pescados y piezas de aves de menos de 1 pulgada (2.54 cm) de grueso.
- Siempre use la bandeja de dos piezas para el asador que se incluye con el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca usa recipientes de vidrio o cerámica resistentes al calor. Podrían estrellarse.

- Use la rejilla superior de la bandeja para el asador ya que permite que la grasa escurra lejos del intenso calor y de los alimentos; con esto se reducen las salpicaduras, el humo y el riesgo de un incendio.
- Voltee los alimentos cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción.
- Barnice las carnes magras y los pescados con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que se peguen.
- Comience a cocinar las aves con la piel hacia abajo.
- Comience con alimentos fríos, sacados directamente del refrigerador.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando vaya a voltear los alimentos o a revisar si ya están cocidos, abra la puerta con cuidado, es posible que se haya acumulado humo y vapor.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Coloque los alimentos** dentro del horno a la altura deseada. Cierre la puerta.
- **Presione el botón** de encendido **ON** del horno.
- **Presione el botón** **BROIL** (asar).
- La temperatura está preestablecida en **1** a 550ºF (290ºC); el horno comienza a asar después de cinco segundos. Para cambiar la temperatura, presione inmediatamente la tecla **2** para una temperatura de 450ºF (230ºC; temperatura media), o **3** para una temperatura de 350ºF (180ºC; temperatura baja.)
- **Presione** **ENTER**.
- Si usa el cronómetro, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.
- **Saque los alimentos.**
- **Presione el botón** **OFF** (APAGADO) del horno para terminar.

ROSTIZAR

ROAST

***Cómo trabaja la función* ROAST** (ROSTIZAR):

Los elementos de horneado y rostizado se usan para calentar el aire y circularlo para mantener la temperatura.. Este método fue diseñado para cocinar cortes de carne menos suaves que deben taparse, como asados de espaldilla, piernas de cordero y carne para estofados.

Vea las tablas de la **"Guía de cocción Wolf"** en las páginas 24 – 27.

- Use los tiempos recomendados como guía para alimentos similares.

- Siempre precaliente el horno para la función ROAST (ROSTIZAR).

- Se puede usar el sensor en este método.

CONSEJOS WOLF

- Cuando hornee piezas grandes, como un pavo, la bandeja no debe cubrir toda la parrilla, pues bloquearía la circulación natural del calor.

⚠ PRECAUCIÓN

Hornee los pavos rellenos de más de 15 libras (7 kg) en la función **ROAST**. Siempre cocine el relleno a una temperatura interna de 165ºF (75ºC).

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione el botón** de encendido ON del horno.

- **Presione el botón** ROAST (ROSTIZAR).

- La temperatura está preestablecida a 350ºF (180ºC); el horno comienza a calentar después de cinco segundos. Para cambiar la temperatura, use las teclas de números para introducir la temperatura deseada.

- **Presione** ENTER.

- **Introduzca los alimentos** cuando la alarma le indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentado.

- **Si usa el sensor de temperatura,** siga las instrucciones de las páginas 17 y 18.

- Si usa el cronómetro, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.

- **Saque los alimentos**.

- **Presione el botón** OFF (APAGADO) del horno para terminar.

CONVECCIÓN

CONVECTION

Cómo trabaja la función CONVECTION (CONVECCIÓN):

Los ventiladores de convección doble, cada uno con un elemento térmico, operan desde la parte de atrás del horno para mover el aire caliente por toda la cavidad del horno. El movimiento uniforme del aire permite hornear con parrillas en los seis niveles simultáneamente. La circulación del aire es intermitente para mantener una temperatura constante, lo que da como resultado alimentos con un dorado uniforme.

Vea las tablas de la **"Guía de cocción Wolf"** en las páginas 24 – 27.

- Use los tiempos recomendados como guía para alimentos similares.
- Siempre precaliente el horno para la función CONVECTION (CONVECCIÓN).
- Puede usar el sensor de temperatura en este método.

CONSEJOS WOLF

- Use bandejas poco profundas sin tapa para cocinar los alimentos.
- Una charola de horno de 14"x 16" (36 x 40 cm) es del tamaño ideal.
- Reduzca la temperatura de sus recetas 25ºF (4ºC) para este método.
- No necesita intercalar las bandejas cuando cocine en más de una parrilla.
- Revise los alimentos que requieran más de 30 minutos de cocción entre 5 y 10 minutos antes del tiempo establecido.
- El tiempo de cocción puede ser menor a lo esperado; revise si los alimentos están cocidos entre 5 y 10minutos antes.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione el botón** de encendido ON del horno.
- **Presione el botón** CONVECTION (CONVECCIÓN).
- La temperatura está preestablecida a 325ºF (160ºC); el horno comienza a calentar después de cinco segundos. Para cambiar la temperatura, use las teclas de números para introducir la temperatura deseada.
- **Presione** ENTER.
- **Introduzca los alimentos** cuando la alarma le indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentado.
- **Si usa el sensor de temperatura,** siga las instrucciones de las páginas 17 y 18.
- Si usa el cronómetro, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.
- **Saque los alimentos**.
- **Presione el botón** OFF (APAGADO) del horno para terminar.

HORNEAR POR CONVECCIÓN

CONV. BAKE

Cómo opera la función **CONVECTION BAKE** (HORNEAR X CONVECCIÓN):

Este método combina el calor de dos elementos de convección con el calor del elemento de horneado que se encuentra debajo del piso del horno. Los dos ventiladores de convección circulan este calor dentro de la cavidad del horno. El calor extra del fondo del horno hace que este método sea ideal para hornear *pays*.

Vea las tablas de la **"Guía de cocción Wolf"** en las páginas 24 – 27.

- Use los tiempos recomendados como guía para alimentos similares.
- Siempre precaliente el horno para la función **CONVECTION BAKE** (HORNEAR X CONVECCIÓN).
- Puede usar el sensor de temperatura en este método.

CONSEJOS WOLF

- Reduzca la temperatura de sus recetas 25ºF (4ºC) cuando use este método.
- Puede hornear varios *pays* en la misma parrilla, en lugar de usar varias parrillas.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione el botón** de encendido **ON** del horno.
- **Presione el botón CONV. BAKE** (CONVECCIÓN).
- La temperatura está preestablecida a 375ºF (190ºC); el horno comienza a calentar después de cinco segundos. Para cambiar la temperatura, use las teclas de números para introducir la temperatura deseada.
- **Presione ENTER**.
- **Introduzca los alimentos** cuando la alarma le indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentado.
- **Si usa el sensor de temperatura,** siga las instrucciones de las páginas 17 y 18.
- Si usa el cronómetro, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.
- **Saque los alimentos**.
- **Presione el botón OFF** (APAGADO) del horno para terminar.

ASAR POR CONVECCIÓN

CONV. BROIL

Cómo opera la función **CONVECTION BROIL** (ASAR X CONVECCIÓN):

El intenso calor radiante del elemento superior dora y sella la superficie de los alimentos mientras ambos ventiladores de convección circulan el aire caliente. Este método acorta el tiempo de asado para cortes más gruesos de carne, pescado o pollo. El intenso calor dora el exterior y la convección mantiene el interior húmedo y jugoso.

Vea las tablas de la **"Guía de cocción Wolf"** en las páginas 24 – 27.

- Use los tiempos recomendados como guía para alimentos similares.

CONSEJOS WOLF

- Ase con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno para la función **CONVECTION BROIL**.
- Coloque la parrilla del horno al nivel necesario antes de colocar los alimentos en el horno.
- Se prefiere para carnes, pescados y piezas de aves de entre de 1½" y 3" (4 y 8 cm) de grueso.
- Siempre use la bandeja de dos piezas para el asador que se incluye con el horno.
- Voltee los alimentos cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción.
- Barnice las carnes magras y los pescados con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que se peguen.
- Comience a cocinar las aves con la piel hacia abajo.
- Comience con alimentos fríos directo del refrigerador.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca usa recipientes de vidrio o cerámica resistentes al calor. Podrían estrellarse.

- Use la parrilla superior de la bandeja para el asador ya que permite que la grasa escurra lejos del intenso calor y de los alimentos; con esto se reducen las salpicaduras, el humo y el riesgo de un incendio.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando vaya a voltear los alimentos o a revisar si ya están cocidos, abra la puerta con cuidado, es posible que se hayan acumulado humo y vapor.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Coloque los alimentos** dentro del horno a la altura deseada. Cierre la puerta.
- **Presione el botón** de encendido **ON** del horno.
- **Presione el botón** **CONVECTION BROIL** (ASAR X CONVECCIÓN).
- La temperatura está preestablecida en **1** a 550ºF (290ºC); el horno comienza a asar después de cinco segundos. Para cambiar la temperatura, presione inmediatamente la tecla **2** para una temperatura de 450ºF (230ºC; temperatura media), o **3** para una temperatura de 350ºF (180ºC; temperatura baja.)
- **Presione** **ENTER**.
- Si usa el cronómetro, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.
- **Saque los alimentos.**
- **Presione el botón** **OFF** (APAGADO) del horno para terminar.

ROSTIZAR POR CONVECCIÓN

CONV. ROAST

Cómo opera la función CONVECTION ROAST (ROSTIZAR X CONVECCIÓN):

El calor de los dos ventiladores de convección aunado al calor del elemento térmico superior, intensifica el calor radiante y de convección en este método. Esta combinación dora suavemente el exterior y sella los jugos lo que lo hace perfecto para cortes de carne suaves de res, cordero, puerco o aves.

Vea las tablas de la **"Guía de cocción Wolf"** en las páginas 24 – 27.

- Use los tiempos recomendados como guía para alimentos similares.
- Siempre precaliente el horno para la función CONVECTION ROAST (ROSTIZAR X CONVECCIÓN).
- Puede usar el sensor con esta función.

CONSEJOS WOLF

- Use bandejas poco profundas, con rejilla y sin tapa para cocinar los alimentos.
- La parte inferior de la bandeja para rostizar con rejilla para carnes se convierte en una excelente bandeja para rostizar.
- El tiempo de cocción puede ser menor al esperado; revise antes de que pase el tiempo normal.
- Seleccione alimentos que se deban asar sin tapar.
- Comience con alimentos fríos directamente del refrigerador.

⚠ PRECAUCIÓN

Hornee los pavos rellenos de más de 15 libras (7 kg) en la función **ROAST**. Siempre cocine el relleno a una temperatura interna de 165ºF (75ºC).

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione el botón** de encendido ON del horno.
- **Presione el botón** CONV. ROAST (ROSTIZAR X CONVECCIÓN).
- La temperatura está preestablecida a 325ºF (160ºC); el horno comienza a calentar después de cinco segundos. Para cambiar la temperatura, use las teclas de números para introducir la temperatura deseada.
- **Presione** ENTER.
- **Introduzca los alimentos** cuando la alarma le indique que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentado.
- **Si usa el sensor de temperatura,** siga las instrucciones de las páginas 17 y 18.
- Si usa el cronómetro, la señal sonora le indicará cuando quede un minuto para terminar el tiempo establecido.
- **Saque los alimentos**.
- **Presione el botón** OFF (APAGADO) del horno para terminar.

SENSOR DE TEMPERATURA

Cómo funciona el sensor de temperatura:
El sensor de temperatura calcula la cocción de los alimentos midiendo la temperatura interna sin necesidad de abrir la puerta del horno.

Éste es un método cómodo y exacto para lograr el término exacto sin importar el tipo, corte o peso del alimento. Con este método ya no será necesario calcular el tiempo de cocción por el peso.

- Se puede usar en todos los métodos de cocción con excepción de **BROIL** y **CONVECTION BROIL** (ROSTIZAR y ROSTIZAR X CONVECCIÓN).

- Use el sensor de temperatura para medir la temperatura interna de los alimentos.

- En las aves, inserte el sensor en la parte más gruesa del muslo.

⚠ PRECAUCIÓN

El sensor se calienta mucho cuando está en el horno, manipúlelo con un paño.

CONSEJOS WOLF

Para insertar el sensor:
Inserte el sensor en la parte más gruesa de la carne antes de meterla al horno. Para determinar cuál es el centro, sostenga el sensor fuera del asado con la punta en el centro del corte. Marque la longitud colocando sus dedos en el sensor hasta donde llegue la carne. Mueva el sensor a la parte más gruesa de la carne e insértelo hasta donde están sus dedos.

- Como regla general, ajuste el sensor a una temperatura de 5ºF (15ºC) por debajo de la temperatura recomendada. Esto da margen para la elevación de la temperatura interna que se lleva cabo durante el tiempo de reposo.

- Tiempo de reposo se refiere al periodo de entre 10 y 15 minutos que el asado debe reposar antes de trincharlo; lo que ayuda a que la carne retenga más jugos.

- Use papel aluminio para cubrir el asado durante este tiempo para mantenerlo caliente antes de trincharlo.

- Lave el sensor a mano: no lo remoje o lave en la lavadora de platos.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

Cómo ajustar los controles del sensor para CARNES:

- Coloque la carne en la parrilla de la bandeja para asar. Inserte el sensor en la parte más gruesa de la carne.

- Cuando el horno indique que ya se precalentó, conecte el sensor en el contacto, que está del lado derecho del horno usando la punta del conector para levantar la cubierta. Deslícela dentro del contacto hasta que entre en su lugar.

- **Presione el botón PROBE** (sensor). **Presione las teclas de números** e introduzca la temperatura de trinchado de la carne (menos 5ºF / 15ºC)

- **Presione ENTER.**

NOTA IMPORTANTE: Si el conector del sensor no está totalmente asentado en el receptáculo, escuchará una señal sonora, la pantalla mostrará los mensajes **998º** y **PROBE SHORTED.** Vea la sección **"Solución de problemas"** en la página 28.

Cómo ajustar los controles del sensor para PANES:

- **Precaliente el horno** a la temperatura deseada en **BAKE** (HORNEAR) o **BAKE STONE** (PIEDRA PARA HORNEAR).

- **Coloque el pan** en la piedra para hornear o **en el horno** en moldes para pan.

- **Hornee durante 10 minutos** a la temperatura de horno deseada.

- **Inserte el sensor de temperatura** en la parte más gruesa del pan.

- Enchufe el conector en el receptáculo del lado derecho del horno usando la punta del conector para levantar la cubierta. Deslícela dentro del receptáculo hasta que entre en su lugar.

- **Presione** el botón **PROBE**. **Presione las teclas de números** para la temperatura interna final de horneado entre 195ºF y 210ºF (90ºC y 100ºC)

- **Presione ENTER.**

Cómo ajustar los controles para el sensor:

- La palabra **LO** aparece como la temperatura del sensor hasta que éste registra 100ºF (38ºC). Luego muestra los grados mientras van subiendo hasta la temperatura seleccionada. La pantalla alterna entre la temperatura del sensor y la temperatura del horno precalentado.

- Cuando se alcanza la temperatura del sensor, tres señales sonoras indican que el alimento está listo. **Saque el sensor** del receptáculo del horno. (La señal continuará sonando cada 30 segundos hasta que se desconecte el sensor.)

- Para apagar esta función y el horno, **presione el botón OFF** de apagado del horno. (La temperatura del horno sigue encendida aunque se desconecte el sensor.)

TEMPERATURA INTERNA

Las temperaturas internas que se muestran a continuación son temperaturas recomendadas de trinchado. Reduzca la temperatura en 5ºF (15ºC) cuando seleccione la función **PROBE** (SENSOR)

TEMPERATURAS INTERNAS RECOMENDADAS POR LA USDA

Res, cordero, puerco y ternera	
145ºF (63ºC)	rojo
160ºF (70ºC)	medio
170ºF (77ºC)	bien cocido
Aves	
170ºF (77ºC)	pechuga
180ºF (82ºC)	muslo
165ºF ((74ºC)	relleno

FUNCIÓN DE AUTO-LIMPIEZA

Cómo opera la función de auto-limpieza (SELF-CLEAN):

El horno se calienta gradualmente hasta llegar a una temperatura alta preestablecida. Durante este proceso, los restos de comida se queman dejando una ceniza blancuzca. Al emplearse junto con la función **DELAYED START** (inicio diferido), la limpieza se puede programar para que inicie y termine mientras usted duerme.

Por seguridad, la puerta se bloquea automáticamente durante el ciclo de limpieza y se desbloquea cuando la cavidad se ha enfriado. Si necesitara detener la función **SELF-CLEAN** cuando ésta ya ha comenzado, la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura interna del horno sea de menos de 300ºF (150ºC).

CONSEJOS WOLF

- Sólo se puede programar la función de auto-limpieza en un horno a la vez.

- No deje que alimentos muy azucarados o ácidos (como jugos de frutas, leche o jitomates) permanezcan sobre la superficie esmaltada del horno. Limpie inmediatamente con una toalla seca. Si no se limpian inmediatamente este tipo de manchas quedará una mancha opaca permanente.

- Antes de usar la función de auto-limpieza, quite cualquier alimento húmedo y grasa.

- No espere a que el horno esté muy sucio. Esto disminuirá el humo e incrementará la eficiencia de la **función de auto-limpieza**.

- Saque las bandejas del asador y los utensilios que guarde en el horno.

- Es normal ver una llamarada breve, dependiendo de la cantidad de suciedad acumulada.

- Es posible que aparezcan líneas muy delgadas en el porcelanizado. Esto es normal con el tiempo, y se debe a la exposición al calor y al cochambre.

- Al final del ciclo de **auto-limpieza** y cuando el horno se haya enfriado, pase una esponja húmeda o una toalla de papel para retirar las cenizas.

⚠ PRECAUCIÓN

No use limpiadores comerciales para horno o recubrimientos protectores, como papel aluminio, sobre ninguna parte del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Observación: El empaque de la puerta es importante para un buen sellado. No lo limpie a mano, talle, pinche o quite.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione el botón ON** de encendido del horno.

- **Presione el botón SELF-CLEAN** (auto-limpieza).

- **Presione el botón ENTER**. La puerta del horno se bloqueará y permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado por debajo de los 300ºF (150ºC). El tiempo promedio de limpieza es de 3 horas más una hora para el enfriamiento.

- Para combinar esta función con la **función DELAYED START** (INICIO DIFERIDO), vea la información de la página 20.

- **Presione el botón OFF** de apagado del horno para borrar la pantalla cuando se haya terminado el ciclo de auto-limpieza.

FUNCIÓN DE INICIO DIFERIDO

Cómo opera la función de inicio diferido:

Ya que es una operación con reloj, el reloj debe mostrar la hora correcta antes de programar esta función.

Esta función controla la función automática de encendido y apagado del horno.

Seleccione el método de cocción que desea que inicie más tarde y que se apague cuando haya terminado el horneado o prográmelo para que se apague a una hora determinada.

CONSEJOS WOLF

- Use con cualquier método de cocción excepto **BROIL** (ASAR), **CONVECTION BROIL** (ASAR POR CONVECCIÓN) y **BAKE STONE** (PIEDRA DE HORNEADO).

- No programe el inicio diferido cuando el precalentado sea importante para el resultado de su guisado.

- Como medida de seguridad, cuando use esta función, coloque la comida en el horno inmediatamente después de sacarla del refrigerador.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

Para comenzar la cocción posteriormente y apagar automáticamente al terminar:

- **Presione el botón ON** de encendido del horno.

- **Presione el botón COOKING MODE** (MÉTODO DE COCCIÓN), con excepción de **BROIL, CONVECTION BROIL** y **STONE BAKE**. Cambie la temperatura preestablecida si es necesario.

- **Presione el botón STOP TIME** (HORA DE TERMINACIÓN). Use las teclas de números para establecer la hora del día en que el horno debe apagarse. Ejemplo: Ponga la hora a las 6:00 para que el horno se apague.

- **Presione el botón COOK TIME** (TIEMPO DE COCCIÓN). Use las teclas de números para introducir las horas/ minutos en que el horno permanecerá funcionando. Ejemplo: Ponga 3:30 para que el horno funcione durante tres horas y media.

- **Presione el botón ENTER**. La pantalla se verá como si el horno estuviera encendido. Usando el ejemplo anterior, el horno comenzará a calentarse tres horas y media antes de las seis, es decir, a las 2:30 del día.

- Una señal sonará un minuto antes de que termine el tiempo de cocción. Tres timbrazos que se repiten cada 30 segundos indican que ha terminado el tiempo de cocción.

- **Presione el botón OFF** de apagado del horno para borrar la pantalla y detener la señal.

FUNCIÓN SABBATH

Cómo opera la función SABBATH:

Esta función permite hornear, asar, rostizar o mantener los alimentos calientes sin contravenir los preceptos de "no trabajar" durante el Sabbath o los días santos. Proporciona una fuente constante de calor durante un periodo extenso e continuo. Una vez que el horno llega a la temperatura deseada, la temperatura no cambia.

CONSEJOS WOLF

- Use esta función en los métodos **BAKE** y **ROAST** (HONEAR y ROSTIZAR).

- Los ciclos de calentamiento no se interrumpen si las puertas se abren.

OPCIONES DE LA FUNCIÓN SABBATH.

- Las opciones como la temperatura y las luces se pueden programar individualmente.

- Las luces permanecen encendidas o apagadas según lo establezca el usuario.

- Todas las señales sonoras se desactivan cuando se usa esta función.

- El horno permanecerán encendido indefinidamente hasta que lo apague manualmente.

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES

- **Presione el botón ON** de encendido del horno.

- **Presione el botón LIGHT ON** (ENCENDER LA LUZ), del horno , lo que encenderá la luz (opcional.)

- **Presione el botón BAKE o ROAST** (HORNEAR O ROSTIZAR) (temperatura preestablecida a 350ºF 180ºC). Para cambiar la temperatura del horno, marque inmediatamente la nueva temperatura usando los botones de números.

- **Presione el botón ENTER.**

- **Presione el botón ENTER durante 5 segundos.**

- El horno sonará dos veces y la palabra **SABBATH** aparecerá en la pantalla.

- **Presione el botón OFF** del horno para dar fin a esta función. El horno permanecerá encendidos hasta que la función se cancela.

PARRILLAS DE LOS HORNOS

Par meter las parrillas al horno, coloque el gancho antivolcaduras debajo del lateral de la guía de las parrillas.

Empuje la parrilla hacia atrás y levántela para librar los topes. Continúe empujando la parrilla hasta que esté completamente dentro del horno.

Para sacar las parrillas del horno, jale la parrilla y levántela para librar los topes del riel de las parrillas. Siga jalando hasta que la parrilla esté libre.

Cómo sacar las parrillas del horno

ACOMODO DE LAS PARRILLAS

Uno de los factores que afectan los resultados en el horneado es el nivel en que se colocan las parrillas dentro del horno. La posición **1** está más cercana al piso del horno mientras que la posición **6** está más cerca de la parte superior. Las tablas de la ***"Guía de cocción Wolf"*** de las páginas 24- 27 se refieren a la posición de las parrillas para obtener los mejores resultados.

- Cuando use solamente una parrilla para alimentos horneados, colóquela en el centro del horno.

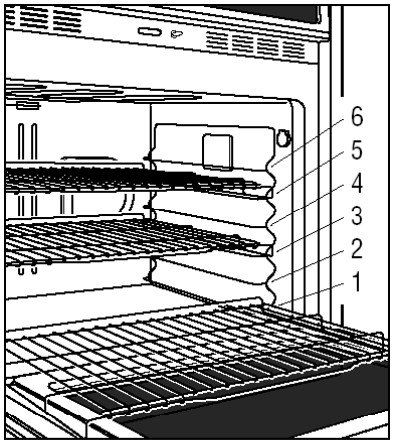
- Cuando use solamente una parrilla para rostizar carnes, coloque la parrilla en la posición **1** o **2**.

- Cuando use dos o tres parrillas, deje por lo menos un nivel entre cada una.

⚠ PRECAUCIÓN

Use agarraderas cuando maneje las parrillas del horno. Las parrillas se calientan cuando se enciende el horno y retienen el calor después de que éste se apaga.

Posición extendida de la parrilla inferior: con la parrilla en la posición **1**, deslícela dentro de las guías de la puerta. Esto le da estabilidad a la parrilla y es importante cuando se usa una bandeja pesada para piezas grandes de carne o aves muy grandes. Con la parrilla totalmente extendida, es más fácil alcanzar con seguridad los alimentos calientes.



Posiciones de las parrillas y extensión total de la parrilla inferior

CÓMO CAMBIAR EL FOCO DEL HORNO

Antes de comenzar, tenga los siguientes artículos a mano:

- Foco de halógeno de 20 Wats
- Desarmador de hoja plana
- Toallas de papel limpias
- Agarradera

PRECAUCIÓN

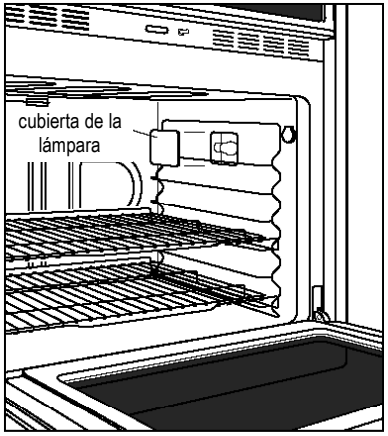
Cerciórese de que todas las partes estén frías antes de tocarlas. Los focos de halógeno se calientan instantáneamente y las partes adyacentes pueden retener calor.

PRECAUCIÓN

Corte la energía eléctrica antes de cambiar el foco.

Para quitar un foco fundido, coloque una agarradera sobre la pared del horno; apoye el desarmador de hoja plana contra la agarradera y métalo bajo el borde de la cubierta de la lámpara y empújela suavemente para quitarla; saque cuidadosamente el foco de halógeno del casquillo usando una toalla de papel.

Para colocar un foco nuevo, evite tocar directamente el foco de repuesto; use una toalla de papel para manipular el foco nuevo para evitar que la grasa de los dedos se pegue al foco. Si no hace esto, el foco se fundirá cuando lo encienda. Sosteniendo el foco con la toalla, inserte las clavijas dentro del casquillo; empuje el foco hasta que entre en su sitio; vuelva a colocar la cubierta y ponga el reloj a tiempo.



Cómo cambiar el foco del horno

CUIDADO DEL HORNO

TABLA DE LIMPIEZA

Descripción de la pieza	Material	Recomendación de cuidado
Piedra para hornear (accesorio)	Cerámica ***¡No la saque del horno hasta que se enfríe!***	Tenga cuidado al manipularla pues se puede desportillar o romper si se cae. Lávela con agua caliente y un cepillo limpio. ***No use jabón ni detergente pues el material cerámico poroso los puede absorber.***
Bandeja para rostizar (inferior) y rejilla (superior)	Esmalte porcelanizado ***¡Tenga cuidado al manejarlos, el esmalte puede desportillarse o agrietarse si se cae o golpea!***	Antes de limpiar, tire la grasa en una lata desechable. Lave con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque. Limpie con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque. Cuando aún esté ligeramente caliente, coloque la rejilla en el fregadero. Ponga tollas de papel sobre ella; vierta agua muy caliente sobre las toallas. Deje que el vapor suavice la grasa quemada.
Acabado (exterior) **Manijas y moldura**	Acero inoxidable (clásico, patinado y grafito) ***¡Evite usar limpiadores abrasivos; el acabado se rallaría permanentemente!***	Use un paño o una esponja limpios. Limpie con agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque inmediatamente. Para el acabado clásico, aplique un recubrimiento protector –siempre en la misma dirección de la textura. Retire las marcas de dedos y manchas de grasa con un desengrasante líquido. Rocíe primero sobre un paño, luego aplique sobre la superficie. Pula inmediatamente para evitar líneas.
Empaque	Tejido de fibra de vidrio /alambre de acero inoxidable	No limpie el empaque a mano.
Interior del horno y del marco de la puerta	Esmalte porcelanizado ***¡Nunca limpie una superficie esmaltada caliente con una esponja húmeda; puede ocasionar grietas o fisuras (pequeñas líneas en forma de barra)!***	Cuando limpie una mancha, use limpiadores ligeramente abrasivos o estropajos de plástico. No permita que los alimentos con altos contenidos de azúcar o ácidos (como jugos de frutas, leche y jitomates) permanezcan sobre la superficie esmaltada. Limpie inmediatamente usando una toalla seca; si no se hace así, el esmalte se manchará permanentemente. No use nunca limpiadores para horno. No son necesarios con la función de auto-limpieza.
Sensor de temperatura	Acero inoxidable	No sumerja en agua. Solamente limpie a mano. Limpie el inserto del sensor con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque.
Parrillas	Niquelado	Antes de usar la función de auto-limpieza, saque las parrillas del horno. Las parrillas se decolorarán si se dejan dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza. Limpie con fibra metálica, jabón y agua caliente. Enjuague y seque.
Ventana (interior)	Vidrio templado reflector	Siempre espere a que las ventanas estén frías antes de limpiarlas. Rocíe limpiador de vidrios sobre un paño y aplique al vidrio. Quite las manchas difíciles con un estropajo de plástico, enjuague usando la menor cantidad posible de agua y seque.

GUÍA DE COCCIÓN WOLF

GUÍA DE COCCIÓN

Alimento	Número de parrillas	Método recomendado de cocción	Temperatura de cocción	Posición de las parrillas	Tiempo	Temperatura interna
Alimentos horneados				Nivel		
Pan						
bollos	una	**BAKE** o **CONVECTION**(hornear o convección)	450ºF (230ºC) 425ºF(220ºC)	3 o 4	8 a 10 min.	
	varias	**CONVECTION** (convección)	325ºF (160ºC)	2 y 4	8 a 10 min.	
(refrigerados)	varias	**CONVECTION** (convección)	400ºF (200ºC)	2,4 y 6	8 a 10 min.	
roles de canela	uno	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	3 o 4	20 a 25 min	
	varias	**CONVECTION** (convección)	325ºF (160ºC)	2 y 4	20 a 25 min.	
panecillos	una	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	3 o 4	20 a 25 min.	
	varias	**CONVECTION** (convección)	325ºF (160ºC)	2 y 5	15 a 20 min.	
pan de levadura	una	**CONVECTION** (convección)	325ºF (160ºC)	3 o 4	25 a 30 min.	195 a 200ºF
hogaza delevadura	una	**BAKE STONE** (piedra p/ hornear)	400ºF (200ºC)	1	10 a 15 min.	(90 a 95ºC)
Pasteles						
pastel del ángel	una	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	2	37 a 45 min.	
bundt (rosca alemana)	una	**CONVECTION** (convección)	325ºF (160ºC)	3	40 a 45 min.	
mezclas	una	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	3 o 4	30 a 40 min.	
	varias	**CONVECTION** (convección)	325ºF (160ºC)	2 y 5	25 a 30 min.	
panquecitos	una	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	3 o 4	20 a 25 min.	
	varias	**CONVECTION** (hornear)	325ºF (160ºC)	2 y 5	18 a 23 min.	
Galletas						
brownies	una	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	3 o 4	20 a 25 min.	
	varias	**CONVECTION** (convección)	325ºF (160ºC)	2 y 4	15 a 20 min.	
de azúcar	una	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	3 o 4	8 a 12 min.	
	varias	**CONVECTION**	325ºF (160ºC)	2 y 5	8 a 12 min.	
			325ºF (160ºC)	2, 4 y 6	8 a 12 min.	
chispas de chocolate	una	**BAKE** (hornear)	375ºF (190ºC)	3 o 4	8 a 12 min.	
	varias	**CONVECTION** (convección)	350ºF (180ºC)	2 y 5	8 a 9 min.	
			350ºF (180ºC)	2, 4 y 6	8 a 9 min.	
Pan de maíz	una	**CONVECTION** (convección)	375ºF (190ºC)	3	20 a 25 min.	
Choux	una	**CONVECCTION** (convección)	400ºF (200ºC)	3	30 a 35 min.	
	varias	**CONVECTION** (convección)	400ºF (200ºC)	2 y 4	30 a 35 min.	
Flanes y budines	una	**BAKE** (hornear)	350ºF (180ºC)	3	35 a 40 min.	

Esta tabla es una guía. Las instrucciones de la receta o el paquete deben considerarse primero.

GUÍA DE COCCIÓN WOLF

GUÍA DE COCCIÓN

Alimento	Número de parrillas	Método recomendado de cocción	Temperatura de cocción	Posición de las parrillas	Tiempo	Temp. interna
Alimentos horneados				Nivel		
Postres						
Alaska helado	una	BROIL (asar)	Lowº (3)	4	5 a 7 min.	
Flanes y budines	una	BAKE (hornear)	350ºF (180ºC)	3	35 a 40 min.	
Muffins (magdalenas)	una	BAKE O CONVECTION (hornear o convcción)	425 / 400ºF (220 /200ºC)	3 o 4	15 a 20 min.	
	varias	CONVECTION (convección)	400ºF (200ºC)	2 y 5	10 a 15 min.	
Masa para galletas /pays	una	CONVECTION BAKE (hornear x convección)	325ºF (160ºC)	3	10 a 12 min.	
Pays						
rellenos	una	CONVECTION BAKE (hornear x convección)	375ºF (190ºC)	2 o 3	40 a 45 min.	
	varias	CONVECTION BAKE (hornear x convección)	375ºF (190ºC)	2	40 a 45 min	
congelados	una	CONVECTION BAKE (hornear x convección)	375ºF (190ºC)	2 o 3	50 a 55 min.	
	VARIAS	CONVECTION BAKE (hornear x convección)	375ºF (190ºC)	2	50 A 55 min.	
limón c/ merengue	una	BROIL (asar)	Low (3)	4	2 ½ min.	
calabaza	una	CONVECTION BAKE (hornear x convección)	425 / 400ºF (220 /200ºC)	3	15 min./ 1 hr.	
	varias	CONVECTION BAKE (hornear x convección)	425 / 400ºF (220 /200ºC)	3	15 min./ 1 hr.	
Bollos rellenos	una	BAKE (hornear)	450 / 350ºF (230 / 180ºC)	3	15 min. /20 min.	
	varias	CONVECTION (convección)	450 / 350ºF (230 / 180ºC)	2 y 5	12 min. /20 min.	
Hojaldre	una	BAKE (hornear)	400ºF (200ºC)	4	10 a 12 min.	
		CONVECTION (convección)	375ºF (190ºC)	4	10 a 12 min	
	varias	CONVECTION (convección)	375ºF (190ºC)	2,4 y 6	10 a 12 min.	
Panes sin levadura	una	CONVECTION (convección)	325ºF (160ºC)	3	40 a 45 min	
Entradas						
Calzone	una	BAKE STONE (convección)	400ºF (200ºC)	1	9 a 10 min.	
Pizza						
congelada	una	BAKE STONE (convección)	400ºF (200ºC)	1	8 a 14 min.	
hecha en casa	una	BAKE STONE (convección)	400ºF (200ºC)	1	6 a 9 min.	
Quiche	una	BAKE (hornear) no puede usarse la convección	375ºF (190ºC)	3	45 a 50 min.	
Soufflé	una	BAKE (hornear)	375ºF (190ºC)	3	35 a 40 min.	

Esta tabla es una guía. Las instrucciones de la receta o el paquete deben considerarse primero.

GUÍA DE COCCIÓN WOLF

GUÍA DE COCCIÓN

Alimento	Número de parrillas	Método de cocción recomendado	Temperatura de cocción	Posición de las parrillas	Tiempo	Temp. interna
Carnes				Nivel		
Res						
espaldilla, 2-4 lbs (1 a 2 kg)		**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325 ºF (160ºC)	3	20 a 25 min.	Medio- 160ºF
molida, hamburguesas		**BROIL** (asar)	High (1)	6	10 a 12 min	Medio- 150ºF
costillar, 4 – 6 lbs (2 a 3 Kg)		**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	25 a 30 min/ lb.	Rojo - 140ºF
asado de lomo, (4-6 lbs (2 a 3 Kg)		**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	30 a 35 min.	Rojo - 140ºF
asado de lomo, (3-5 lbs (1 ½ a 2 ½ Kg)		**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	30 a 35 min	Rojo- 140ºF
Cortes, 1 ½" (4 cm)		**CONVECTION BROIL** (asar por convección)	High (1)	5	20 a 25 min.	Rojo- 140ºF
Cortes, 1" (2.5 cm)		**BROIL** (asar)	High (1)	5	12 a 15 min.	Rojo - 140ºF
Filete, 2-3 lbs (1 a 1 ½ Kg)		**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	20 a 25 min.	Rojo –140ºF
Pollo						
Pechugas c/ hueso	una	**CONVECTION BROIL** (asar por convección)	Med (2)	5	20 a 25 min	bien cocido- 170ºF
Pechugas deshuesadas	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	6	10 a 15 min.	bien cocido- 170ºF
Cuartos	una	**CONVECTION BROIL** (asar por convección)	Med (2)	5	30 a 35 min	180ºF en muslo
Muslos		**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	Med (2)	5	20 a 25 min	bien cocido- 180ºF
Entero		**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	18 a 20 min/ lb	180ºF en muslo
Gallinitas de Cornualles	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	28 a 33 min./ lb	180ºF en muslo
Pato, 5 a 7 lbs (2.5 a 3.5 Kg)	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	18 a 20 min./lb	180ºF en muslo
Ganso, 8 a 10 lbs (4 a 5 Kg)	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	2	18 a 20 min./lb	180ºF en muslo
Jamón						
½" (1.3 cm) de grosor	una	**BROIL** (asar)	High (1)	6	6 a 8 min.	140ºF (60ºC)
1" (2,5 cm) de grosor	una	**BROIL** (asar)	High (1)	6	10 a 12 min.	140ºF (60ºC)
Cordero						
Costillas, ¾" (2 cm) de grosor	una	**BROIL** (asar)	High (1)	5	8 a 10 min.	Medio rojo- 145ºF
		BROIL (asar)	High (1)	5	11 a 12 min.	Medio- 160ºF
Pierna, 4-6 lbs (2 a 3 Kg)	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	3	20 a 25 min..	Medio rojo-145ºF
Corona para asar	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325ºF (160ºC)	1	15 a 18 min.	Medio rojo- 145ºF

Esta tabla es una guía. Las instrucciones de la receta o el paquete deben considerarse primero.

GUÍA DE COCCIÓN WOLF

GUÍA DE COCCIÓN

Alimento	Número de parrillas	Método de cocción recomendado	Temperatura de cocción	Posición de las parrillas	Tiempo	Temp. interna
Carnes						
Pastel de carne	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325 ºF (160ºC)	3	50 a 60 min.	160ºF (70ºC)
Puerco						
Chuletas, 1" (2.5 cm) de grosor	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	6	10 a 15 min.	Medio – 160ºF
Lomo, 3 –4 lbs (1.3 a 2 Kg)	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325 ºF (160ºC)	3	18 a 22 min.	Medio – 160ºF
Corte, 1" (2.5 cm)	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	5	25 a 30 min.	Medio – 160ºF
Salchichas	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	5	8 a 10 min..	Medio – 160ºF
Pavo						
Pechuga, entera	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	300ºF (150ºC)	2	12 a 15 min.	170ºF en lz pechuga
Piezas	una	**CONVECTION BROIL** (asar)	Med (2)	4	40 a 45 min.	180ºF en el muslo
Entero	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	325 ºF (160ºC)	2	11- 14 min /lb	180ºF en el muslo
Ternera, asado; 2- 3 lbs (1 a 1.5 kg)	una	**CONVECTION ROAST** (rostizar por convección)	300 ºF (150ºC)	3	30– 35 min /lb	Medio rojo- 140ºF
Pescados y mariscos						
Pescado						
½" (1.3 cm) de grosor	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	6	5 a 7 min.	
1" (2.5 cm) de grosor	una	**CONVECTION BROIL** (asar por convección)	Med (2)	6	12 a 17 min.	
Pargo guachinango	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	6	5 a 7 min.	
Salmón, ½" (1.3 cm) de grosor	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	6	12 a 15 min.	
Pez espada, 1 ½" (4cm) de grosor	una	**BROIL** (asar)	Med (2)	6	10 a 12 min.	
Vegetales						
Papas		**BAKE** (hornear)	400ºF (200ºC)	3	45 a 60 min.	
Camotes, batatas		**BAKE** (hornear)	400ºF (200ºC)	3	45 a 50 min.	
Calabaza de invierno		**CONVECTION** (convección)	350ºF (180ºC)	3	40 a 45 min.	
		BAKE (hornear)	375ºF (190ºC)	3	50 a 55 min.	
Otros						
Pizza (costra gruesa), molletes		**BROIL** (asar)	Med (2)	5	2 a 3 min.	
Pan de ajo, 1" (2.5 cm)		**BROIL/ CONVECTION BROIL** (asar/ asar por conv)	Med (2)	5	3 a 3 ½ min.	
Pan tostado, ½" (1.3 cm)		**BROIL** (asar)	Med (2)	6	2 min.	

Esta tabla es una guía. Las instrucciones de la receta o el paquete deben considerarse primero.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema / situación	Posible solución	Problema / situación	Posible solución
El dorado exterior no es parejo	• La bandeja probablemente sea demasiado grande y no deja circular el calor. • Parrilla cubierta con aluminio que no deja pasar el calor. • Demasiadas bandejas en la misma parrilla.	**Se produce demasiado humo al asar**	• No se usa la bandeja adecuada, necesita una bandeja para asar de dos piezas. • No se quita la grasa excesiva. • Cambie la parrilla de nivel o disminuya el tiempo de cocción.
La temperatura del horno es demasiado alta	• Los alimentos que se cocinan en recipientes de vidrio, cerámica o metal oscuro retienen más calor que cuando se usan recipientes brillantes • La bandeja es demasiado grande para la receta • Cambie la parrilla de nivel o el método de cocción • El horno se puso a una temperatura demasiado alta para la receta	**La temperatura del horno no es lo suficientemente alta**	• El horno se precalentó completamente • La puerta se abrió demasiado seguido o se dejó abierta mucho tiempo • Alimentos envueltos en aluminio; verifique los consejos que se dan en cada método de cocción para obtener mejores resultados • Demasiados alimentos en una bandeja demasiado pequeña
Aparece la señal 998º o las palabras PROBE SHORTED cuando se usa el sensor	• Apague el horno • Inserte completamente el sensor dentro del receptáculo hasta que entre en su sitio • Vuelva a programar la temperatura del horno y del sensor	**Sigue saliendo aire caliente a la cocina después de apagar el horno**	• El extractor de aire caliente es una función normal del horno que es necesaria para mantener y bajar la temperatura del horno; se apaga automáticamente cuando el calor baja a una temperatura segura.

INFORMACIÓN DE SERVICIO WOLF

PARA PEDIR ASISTENCIA

- Preguntas sobre el Servicio al Cliente: 800 / 332- 9513

- Sitio en Internet: wwwwolfappliance.com

- Cuando solicite información, folletos, piezas de repuesto o servicio, ***refiera siempre el modelo y número de serie de su unidad.*** Esta información se encuentra en la placa de datos. Vea la localización de la placa de datos de su unidad en la página 6.

- Anote el modelo y número de serie aquí para futura referencia.

Modelo:

Número de serie:

Fecha de instalación:

Nombre y número telefónico del distribuidor:

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

- Revise que el fusible o el interruptor de circuitos de la casa no estén fundidos o botados.

- Verifique que la conexión eléctrica del aparato no haya sido desconectada.

- ¿Hubo un apagón?

- Tenga el modelo y número de serie a la mano.

CON RESPECTO A LA GARANTÍA

El diseño de este equipo está certificado por un laboratorio de pruebas nacionalmente reconocido e inscrito en la Norma Nacional correspondiente según se indica en la placa de datos del equipo. Cualquier modificación sin permiso por escrito de Wolf Appliance Company cancela la certificación y la garantía de este aparato.

GARANTÍA LIMITADA DE LOS PRODUCTOS WOLF APPLIANCE

USO RESIDENCIAL ÚNICAMENTE

GARANTÍA TOTAL DE DOS AÑOS

Durante dos años a partir de la fecha de instalación original, la garantía de su producto Wolf Appliance cubre todas las piezas y mano de obra para reparar o reemplazar cualquier parte del producto que esté defectuosa en sus materiales o mano de obra. Todo servicio proporcionado por Wolf Appliance Company bajo los términos de esta garantía debe ser realizado por los representantes de servicio autorizados por Wolf Appliance, a menos que Wolf Appliance Company especifique lo contrario. El servicio se proporcionará en la residencia durante las horas hábiles normales.

GARANTÍA LIMITADA HASTA EL QUINTO AÑO

A partir del tercer año y hasta el quinto año después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance Company reparará o reemplazará las siguientes partes que estén defectuosas en sus materiales o mano de obra. La mano de obra necesaria para quitar y reemplazar las partes defectuosas no está cubierta. Wolf Appliance Company recomienda que se use a los representantes de servicio autorizados por Wolf Appliance para realizar dicho servicio.

Quemadores de gas (excluyendo la apariencia), elementos térmicos eléctricos, motores de los ventiladores (campanas), tablero de control electrónico y magnetrones.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Durante la vida del producto, Wolf Appliance Company reparará y reemplazará cualquier cuerpo o cubierta del asador que se oxide debido a materiales o mano de obra defectuosos. La mano de obra para quitar y reemplazar las partes defectuosas no está cubierta. Wolf Appliance Company recomienda que se use a los representantes de servicio autorizados por Wolf Appliance para realizar dicho servicio.

TÉRMINOS QUE APLICAN EN CADA GARANTÍA

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

LAS COMPENSACIONES AQUÍ DESCRITOS PARA CADA GARANTÍA SON LAS ÚNICAS QUE WOLF APPLIANCE COMPANY, LLC PROPORCIONARÁ; YA SEA BAJO ETA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA GARANTÍA QUE SURJA POR LA APLICACIÓN DE LA LEY. WOLF APPLIANCE COMPANY, LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS O PERJUICIOS INDIRECTOS O INCIDENTALES QUE SURJAN POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS U OTRAS GARANTÍAS, EXPRESAS, IMPLÍCITAS O LEGALES.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o incidentales, por lo que la limitación o exclusión anteriormente mencionada puede no aplicar en su caso. Esta garantía le da derechos legales específicos y también puede tener otros derechos legales que varían de un estado a otro.

Para recibir partes y/o servicio y los datos del representante de servicio autorizado más cercano, comuníquese con Wolf Appliance Company, LLC, P.O. Box 44848, Madison, Wisconsin, 53744, llame al (800) 332—0513 o revise nuestro sitio de Internet en www.wolfappliance .com.

WOLF

WOLF™

Wolf Appliance Company, LLC
P.O. Box 44848 · Madison, WI 53744 · 800-332-9513
www.wolfappliance.com

802901 REV-B

8/02