

STEAMER MODULE

# USE AND CARE GUIDE

---

CLEANING, MAINTENANCE, AND MORE

---



### Contents

- 4 Safety Precautions
- 5 Steamer Module Features
- 6 Steamer Module Operation
- 13 Care Recommendations
- 14 Troubleshooting
- 15 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 5 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](http://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**

**IMPORTANT NOTE:** Read all safety instructions before using this appliance.

- 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, service agency or gas supplier and grounded by a qualified technician.

**▲ WARNING**

**PROPOSITION 65 FOR CALIFORNIA RESIDENTS**

Cancer and Reproductive Harm—  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

### **GENERAL SAFETY PRECAUTIONS**

- Always use dry pot holders. Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- 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.
- Never leave this appliance unattended when in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- 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.

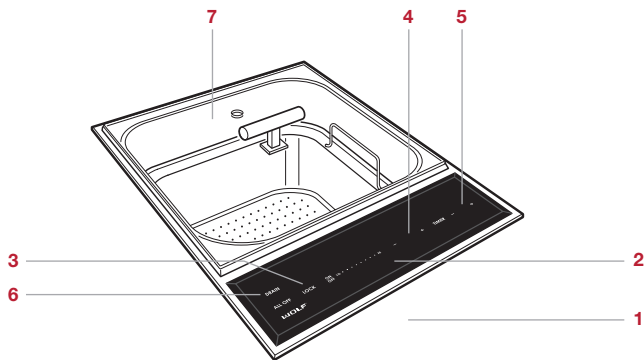
## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## STEAMER MODULE

### Steamer Module Features

#### FEATURES

- |    |   |
|----|---|
| 1  | Product Rating Plate (bottom of module) |
| 2  | Control Panel                           |
| 3  | Control Panel Lock                      |
| 4  | Temperature Display                     |
| 5  | Timer Display                           |
| 6  | Drain Control                           |
| 7  | Glass Lid                               |
| 8  | Insert Pans                             |
| 9  | Steamer Basin                           |
| 10 | Water Level Lines                       |

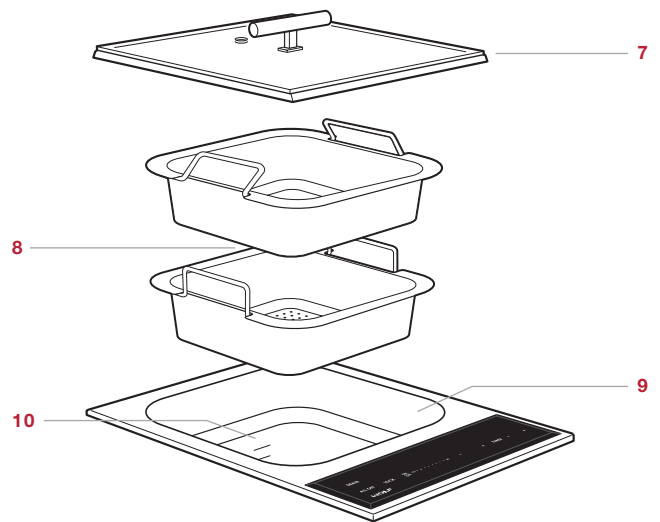


Steamer module

#### STEAMER MODULE ASSEMBLY

For storage, position the solid insert pan on top and place both insert pans into the steamer basin with handles aligned. Refer to the illustration below.

For stacked alignment, rotate the solid insert pan 90° to the perforated insert pan.



Steamer module assembly

### Getting Started

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this use & 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 steamer module.

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, clean the steamer module thoroughly with hot water and a mild detergent prior to use. Rinse and dry with a soft cloth. Refer to care recommendations on page 13.



### Sabbath

This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on [www.star-k.org](http://www.star-k.org).






## Steamer Operation

### CONTROL PANEL


The control panel features illuminated touch controls. A power level indicator for the heating element displays the heat setting from LO to HI. Refer to the illustration below.

Indicators on the control panel will illuminate to indicate specific module operation. Refer to the chart below.

### CONTROL PANEL INDICATORS

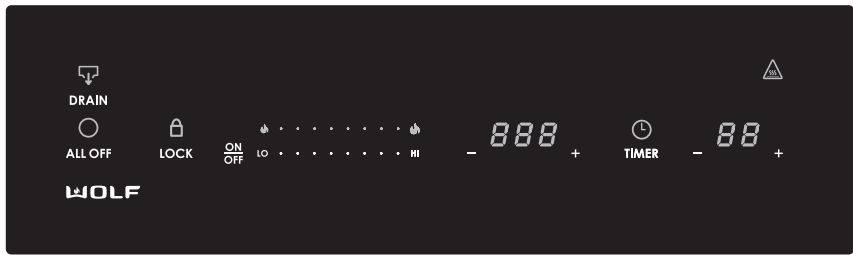
|   |                      |
|---|----------------------|
|  | Control Panel Locked |
|  | Automatic Drain Open |
|  | Element On           |
|  | Hot Water            |
|  | Timer Set            |

### CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock feature prevents unwanted module operation. Touch and hold LOCK for three seconds to lock and unlock the control panel.  will illuminate when the control panel is locked.

The control panel will automatically lock after 10 minutes of inactivity. This automatic lock feature can be disabled through the extended options menu. Refer to page 10.

When the module is powered up for the first time and after a power outage, the module will default to lock mode.



Control panel

## Steamer Operation

### POWER LEVEL

When the heating element is activated, the power level indicator will illuminate indicating the level of heat. The lowest heat is represented by the small flame, varying levels of heat by additional indicators (dots), and the highest heat by all indicators including the large flame. Refer to the chart below.

| SETTING     | POWER LEVEL                   | USES  |
|-------------|-------------------------------|---|
| Low         | 1-6 indicators                | Proofing, melting chocolate.                                    |
| Medium      | 6-7 indicators                | Warming foods, use as chafing dish, defrosting, steaming bread. |
| Medium High | 7-8 indicators                | Slow-cooking.   |
| High        | 8-10 (large flame) indicators | Steaming vegetables, rice, etc.                                 |

### POWER LEVEL INDICATOR

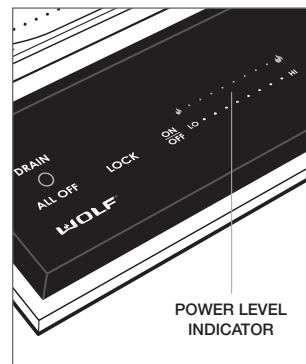
**IMPORTANT NOTE:** Always fill the basin with water prior to activating the steamer module.

#### Setting controls:

- 1 To activate the steamer module, touch ON/OFF on the control panel. The power level indicator and all indicators will flash. Refer to the illustration below.
- 2 To complete the activation, touch HI for highest heat, LO for lowest heat, or touch the desired preset power level indicator.
- 3 To change the heat setting while the unit is on, touch or slide to the desired preset power level or touch + or - to adjust the temperature in 1° increments.
- 4 To turn the unit off, touch ON/OFF.

### PREHEAT

Preheat the steamer module until the water temperature reaches the set temperature before adding food. Always cook food in an insert pan, never place food directly into the steamer basin.




Power level indicator



## Steamer Operation

### TIMER

The timer can be set in one-minute increments up to 99 minutes. Once a time is set,  will illuminate on the control panel and the countdown is visible on the timer display. Refer to the illustration below. The timer is independent from module operation.


#### Setting timer:

- 1 Touch TIMER.
- 2 Touch and hold + or – until the desired time is shown on the timer display. Timer will begin the countdown in minutes.
- 3 Timer will chime with one minute left and complete the countdown in seconds.
- 4 When complete, timer will chime and continue to chime until TIMER is touched.




Timer control

### HOT WATER INDICATOR

 will illuminate on the control panel and will remain on until the water temperature is below 140°F (60°C). It may remain illuminated even when the steamer module is off.

### ALL OFF

When the heating element is activated,  will illuminate on the control panel. To turn the element off, touch ALL OFF.

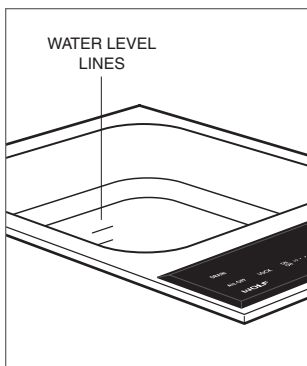
## Steamer Operation

### WATER LEVEL

There are two water level indicators on the steamer basin. The lower line represents 10 cups (2.4 L) and is the recommended level for the insert pans. The upper line represents 5 quarts (4.7 L) of water. Refer to the illustration below. Do not use the solid pan if the basin is filled to the upper line. The pan will fill with water.

If the water level is too low, 'Lo' will appear on the control panel display. Power to the heating element is automatically disabled and the unit will enter lock mode.

Add water, then touch TIMER to resume operation.



Water level

### EXTENDED OPTIONS

The extended options feature allows the user to set preferences for volume, tone, control panel lock and Sabbath feature.

#### Setting extended options:

- 1 While unit is off and unlocked, touch and hold ALL OFF for five seconds.
- 2 'VO' will appear on the timer display.  
Touch LO or HI to adjust volume.
- 3 Touch + on the timer control to adjust tone. 'Fr' will appear on the timer display.  
Touch LO or HI to adjust tone.
- 4 Touch + on the timer control to adjust the automatic control panel lock. 'Lo' will appear on the timer display.  
Touch LO or HI to turn the automatic lock feature off or on.
- 5 Touch + on the timer control to adjust temperature offset. 'OF' will appear on the timer display. Degrees of offset will appear on the temperature display.  
Touch temperature + or - to adjust offset.
- 6 Touch + on the timer control to adjust temperature units. 'Un' will appear on the timer display. 'F' or 'C' will appear on the temperature display.  
Touch temperature + or - to adjust units.
- 7 Touch + on the timer control to enter Sabbath mode. 'SA' will appear on the timer display.  
Touch LO to activate or deactivate the feature.
- 8 Touch ALL OFF to confirm settings.

### Steamer Operation

#### STEAMING | DEFROSTING

- 1 Fill the steamer basin with water to the minimum water level line. Cover with the lid.
- 2 Touch ON/OFF on the control panel, then select the desired power level. During preheat, the display alternates between the actual water temperature and set temperature. An audible chime indicates set temperature is reached.
- 3 Add food to the perforated pan, then place in the steamer basin and cover with the lid.
- 4 Touch ON/OFF to turn the unit off.

#### PROOFING

- 1 Fill the steamer basin with water to the minimum water level line. Cover with the lid.
- 2 Touch ON/OFF on the control panel, then select the desired power level. During preheat, the display alternates between the actual water temperature and set temperature. An audible chime indicates set temperature is reached.
- 3 Place bowl with bread dough, uncovered, in the perforated pan, then place in the steamer basin and cover with the lid.
- 4 Touch ON/OFF to turn the unit off.

#### SLOW-COOKING

- 1 Fill the steamer basin with water to the minimum water level line. Cover with the lid.
- 2 Touch ON/OFF on the control panel, then select the desired power level. During preheat, the display alternates between the actual water temperature and set temperature. An audible chime indicates set temperature is reached.
- 3 Add food to the solid pan and cover food completely with liquid. Cover the pan with heavy plastic wrap, then with foil. Place in the steamer basin and cover with the lid.
- 4 Touch ON/OFF to turn the unit off.

#### SABBATH

The steamer will remain on until the water level drops, causing the water level safety feature to automatically turn the unit off without adjusting controls. Refer to water level, page 10.

#### WARMING


- 1 Fill the steamer basin with water to the minimum water level line. Cover with the lid.
- 2 Touch ON/OFF on the control panel, then set temperature to 160°F (70°C). During preheat, the display alternates between the actual water temperature and set temperature. An audible chime indicates set temperature is reached.
- 3 Add food to the solid pan, then place in the steamer basin and cover with the lid.
- 4 Touch ON/OFF to turn the unit off.

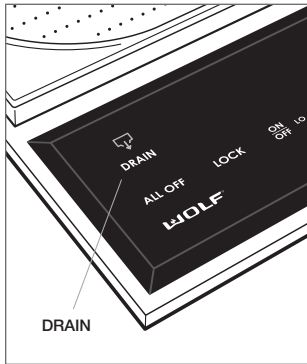
## Drain

### AUTOMATIC DRAIN

The automatic drain requires a drain connection. The drain will operate only if the unit is off and the water temperature is below 140°F (60°C).

#### To activate automatic drain:

- 1 Touch DRAIN on the control panel for 3 seconds. An audible chime will sound,  will illuminate and the drain valve will open for 2 minutes. Repeat as needed to completely drain the steamer basin. Refer to the illustration below.
- 2 Touch DRAIN to close valve.




Drain control

### MANUAL DRAIN

The manual drain requires a heat resistant receptacle with a minimum 2 gallon (7.6 L) capacity. The drain will operate only if the unit is off and the water temperature is below 140°F (60°C).

#### To activate manual drain:

- 1 Place receptacle under the unit.
- 2 Touch DRAIN on the control panel for 3 seconds. An audible chime will sound,  will illuminate and the drain valve will open for 2 minutes. Repeat as needed to completely drain the steamer basin.
- 3 Touch DRAIN to close valve.

## 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 surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.  |
| Control panel   | Use a spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel.<br><b>IMPORTANT NOTE:</b> Do not spray cleaners directly on the control panel.  |
| Glass lid       | The glass lid is dishwasher safe, or wash by hand with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.   |
| Insert pans     | Solid and perforated insert pans are dishwasher safe, or wash by hand with warm water and mild detergent. Rinse and dry.  |
| Drain strainer  | The strainer should remain in the drain outlet during normal use and cleaning. Lift the strainer out and rinse after each use to remove food particles.   |
| Steamer basin   | Drain water from steamer basin. Refer to page 12. Pour warm water with mild detergent into the empty basin. Scrub with a nylon brush. Rinse well, drain and dry thoroughly. For hard water calcium deposits, clean with white vinegar and water or a cleaner designed to remove minerals. Let mixture stand in the steamer basin, then scrub with a nylon brush. Rinse well. For soft water salt deposits, wipe out with a wet cloth. Rinse well. |

### Troubleshooting

#### OPERATION

##### Steamer module does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to module and home circuit breaker is on.
- Module is in lock mode. Touch and hold LOCK for three seconds to unlock control panel.
- Module will automatically turn off after 12 hours of continuous use when set at 180°F (80°C) or higher.

##### 'LO' appears on the control panel display.

- Water level is too low. Power to the heating element is automatically turned off. Refer to water level, page 10.

##### Module temperature issue.

- Contact Wolf customer care at 800-222-7820 for recommendations.

#### 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 contact & support section of our website, [wolfappliance.com](http://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 5 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 of this guide.

## 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 contact & support section of our website, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com), email us at [customerservice@subzero.com](mailto: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

- 4 Precauciones de seguridad
- 5 Características del módulo de la vaporera
- 6 Funcionamiento del módulo de la vaporera
- 13 Recomendaciones sobre el cuidado
- 14 Resolución de problemas
- 15 Garantía de Wolf



## Atención al cliente

El modelo y número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto adjunta. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para encontrar la placa de datos. Para fines de la garantía, usted también necesitará la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Anote esta información abajo para referencia futura.

### INFORMACIÓN PARA SERVICIO

---

Número de modelo

---

Número de serie

---

Fecha de instalación

---

Nombre de servicio certificado

---

Número de servicio certificado

---

Distribuidor autorizado

---

Número de distribuidor

---

Si su producto alguna vez necesita servicio use un proveedor de servicios certificado por Wolf y recomendado por nuestro centro de atención al cliente, o seleccione uno de nuestra lista de proveedores en [wolfappliance.com/locator](http://wolfappliance.com/locator). Todos los proveedores de los centros de servicio autorizados han sido cuidadosamente seleccionados y entrenados a fondo por nosotros.

## 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 heridas 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

**AVISO IMPORTANTE:** Lea las instrucciones en su totalidad antes de usar el electrodoméstico.

- Lea este manual con atención antes de usar este electrodoméstico para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Este electrodoméstico lo deben instalar, conectar a tierra y reparar un técnico calificado, una agencia de servicio o un proveedor de gas.

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **PROPUESTA 65 PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA**

Cáncer y Daño Reproductivo—  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

### **PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

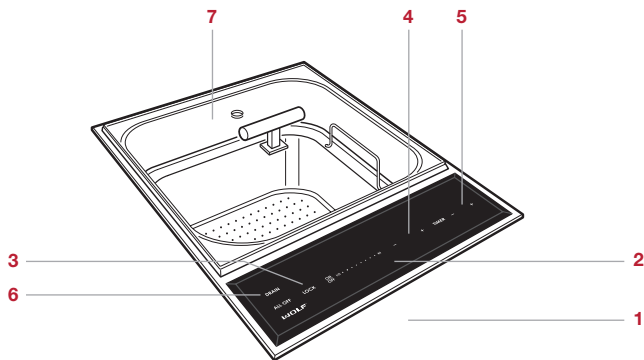
- Use siempre guantes de cocina secos. Los guantes de cocina húmedos o mojados pueden provocar quemaduras por vapor. No use toallas ni paños gruesos en lugar de los guantes de cocina.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se usa este electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre el electrodoméstico.
- Nunca deje de supervisar este electrodoméstico cuando se encuentre en uso. El rebosamiento por ebullición y los derrames de grasa pueden generar humo o incendiarse.
- No use agua en incendios causados por grasas. Sofoque el fuego o use un extinguidor químico seco o de espuma.
- 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 almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos ignífugos en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No caliente recipientes de comida cerrados, como frascos de alimentos para bebés o enlatados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Características del módulo de la vaporera

### CARACTERÍSTICAS

|    |   |
|----|---|
| 1  | Placa de datos del producto (parte inferior del módulo) |
| 2  | Panel de control  |
| 3  | Bloqueo del panel de control                            |
| 4  | Pantalla de temperatura                                 |
| 5  | Pantalla de temporizador                                |
| 6  | Control de drenaje                                      |
| 7  | Tapa de vidrio  |
| 8  | Bandejas de inserción                                   |
| 9  | Recipiente de la vaporera                               |
| 10 | Líneas del nivel de agua                                |

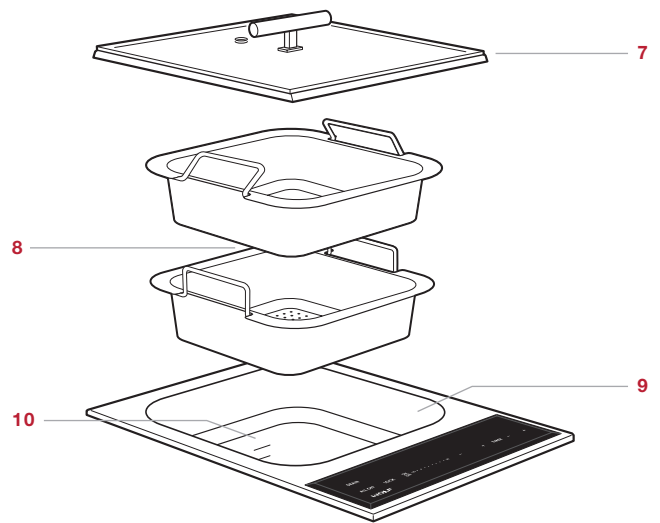


Módulo de la vaporera

### INSTALACIÓN DEL MÓDULO DE LA VAPORERA

Para guardarlo, coloque la bandeja maciza en la parte superior y las dos bandejas dentro del recipiente de la vaporera con las manijas alineadas. Consulte la siguiente ilustración.

Para apilar y alinear las bandejas, gire 90° la bandeja maciza hacia la bandeja perforada.

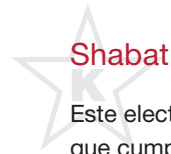


Instalación del módulo de la vaporera

### Primeros pasos

Sabemos que está ansioso por empezar a cocinar, pero antes de hacerlo, dedique un poco de tiempo a leer este manual de uso y cuidado. Si usted es un cocinero ocasional o un chef experto, se beneficiará al conocer las prácticas de seguridad, características, funcionamiento y recomendaciones de cuidado del módulo de la vaporera de Wolf.

Para eliminar todo el aceite residual del proceso de fabricación, limpie a fondo el módulo de la vaporera con agua caliente y un detergente suave antes de usarlo. Enjuague y seque con un paño suave. Consulte las recomendaciones sobre el cuidado en la página 13.



### Shabat

Este electrodoméstico lleva el certificado Star-K que indica que cumple con estrictas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en [www.star-k.org](http://www.star-k.org).






## Funcionamiento de la vaporera

### PANEL DE CONTROL


El panel de control presenta controles táctiles iluminados. Un indicador de nivel de potencia del elemento de calefacción muestra la temperatura, que va de LO (BAJO) a HI (ALTO). Consulte la siguiente ilustración.

Los indicadores del panel de control se iluminarán para indicar el funcionamiento específico del módulo. Consulte la tabla siguiente.

### INDICADORES DEL PANEL DE CONTROL

|  |                               |
|--|-------------------------------|
|   | Panel de control bloqueado    |
|   | Drenaje automático abierto    |
|   | Elemento encendido            |
|   | Agua caliente                 |
|  | Configuración de temporizador |

### BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control impide el funcionamiento no deseado del módulo. Presione y mantenga presionado LOCK (BLOQUEO) durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de control.  se iluminará cuando el panel de control está bloqueado.

El panel de control se bloqueará automáticamente después de 10 minutos de inactividad. Esta función de bloqueo automático puede deshabilitarse a través del menú de opciones extendidas. Consulte la página 10.

Cuando se enciende por primera vez, o después de un corte de luz, el módulo quedará de manera predeterminada en modo de bloqueo.



Panel de control

## Funcionamiento de la vaporera

### NIVEL DE POTENCIA

Cuando se activa el elemento de calefacción, se iluminará un indicador de nivel de potencia para señalar el nivel de temperatura. El calor más bajo se representa por la llama pequeña, la variación en los niveles de calor por los indicadores adicionales (puntos), y el calor más alto por todos los indicadores, incluyendo la llama grande. Consulte la tabla siguiente.

| TEMPERATURA | NIVEL DE POTENCIA                 | USOS  |
|-------------|-----------------------------------|---|
| Baja        | Indicadores 1 a 6                 | Levantar masa; fundir chocolate.  |
| Media       | Indicadores 6 a 7                 | Calentar y descongelar alimentos, usar como escalfador o preparar pan al vapor. |
| Media alta  | Indicadores 7 a 8                 | Cocción lenta.  |
| Alta        | Indicadores 8 a 10 (llama grande) | Preparar verduras, arroz, etc. al vapor.  |

### INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

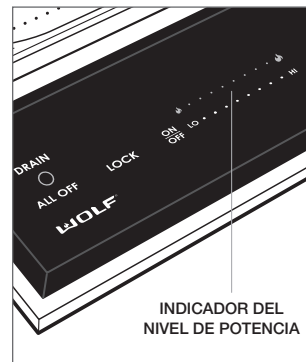
**AVISO IMPORTANTE:** Llene siempre el recipiente de agua antes de activar el módulo de la vaporera.

#### Ajuste de los controles:

- 1 Para activar el módulo de la vaporera, pulse ON/OFF en el panel de control. Se iluminará el indicador del nivel de potencia, junto con todos los demás indicadores. Consulte la siguiente ilustración.
- 2 Para completar la activación, pulse HI para la temperatura más alta, LO para la más baja o el indicador de nivel de potencia predeterminado que desee.
- 3 Para cambiar la configuración de temperatura cuando la unidad está encendida, pulse o deslice el nivel de potencia predeterminado que desee o los símbolos + o - para ajustar la temperatura en intervalos de 1°.
- 4 Para apagar la unidad, pulse ON/OFF.

### PRECALENTAMIENTO


Antes de colocar alimentos, precaliente el módulo de la vaporera hasta que el agua alcance la temperatura fijada. Cocine siempre los alimentos en una bandeja de inserción y no los coloque por ningún motivo directamente en el recipiente de la vaporera.



Indicador del nivel de potencia

### Funcionamiento de la vaporera

#### TEMPORIZADOR

El temporizador puede fijarse hasta en 99 minutos, con incrementos de un minuto. Una vez que se haya fijado un tiempo,  se iluminará en el panel de control y la cuenta regresiva aparece en la pantalla del temporizador. Consulte la siguiente ilustración. El temporizador funciona de manera independiente del módulo.


Para configurar el temporizador:

- 1 Pulse TIMER (TEMPORIZADOR).
- 2 Pulse y mantenga + o - hasta que el tiempo deseado se muestre en la pantalla del temporizador. El temporizador comenzará la cuenta regresiva en minutos.
- 3 Cuando quede un minuto en el temporizador, sonará una campana y la cuenta regresiva se completará en segundos.
- 4 Al terminar, sonará una campana en el temporizador, y continuará sonando hasta que se pulse TIMER.




Control del temporizador

#### INDICADOR DE AGUA CALIENTE

El ícono  se iluminará en el panel de control y quedará iluminado hasta que la temperatura del agua sea inferior a 140 °F (60 °C). Este indicador seguirá iluminado incluso cuando se apague el módulo de la vaporera.

#### ALL OFF

Cuando el elemento de calefacción está activado, el ícono  se iluminará en el panel de control. Para apagar el elemento, pulse ALL OFF (TODO APAGADO).

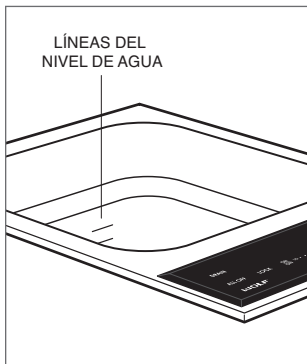
## Funcionamiento de la vaporera

### NIVEL DE AGUA

En el recipiente de la vaporera hay dos indicadores del nivel del agua. La línea inferior representa 10 tazas (2.4 l), que es el nivel recomendado para las bandejas de inserción. La línea superior representa 5 cuartos de galón (4.7 l) de agua. Consulte la siguiente ilustración. No use la bandeja maciza si el recipiente está lleno hasta la línea superior. La bandeja se llenará de agua.

Si el nivel del agua es demasiado bajo, en la pantalla del panel de control aparecerá 'Lo' (Bajo). La corriente eléctrica hacia el elemento de calefacción se desactivará de forma automática y la unidad entrará en modo de bloqueo.

Agregue agua y luego pulse TIMER para reanudar el funcionamiento.



Nivel del agua

### OPCIONES EXTENDIDAS

La función de opciones extendidas permite al usuario fijar sus preferencias de volumen, tono, bloqueo de panel de control y la función Shabat.

#### Configurar las opciones extendidas:

- 1 Estando la unidad apagada y desbloqueada, pulse y mantenga ALL OFF durante cinco segundos.
- 2 'VO' aparecerá en la pantalla del temporizador.  
Pulse LO o HI para ajustar el volumen.
- 3 Pulse + en el control del temporizador para ajustar el tono. 'Fr' aparecerá en la pantalla del temporizador.  
Pulse LO o HI para ajustar el tono.
- 4 Pulse + en el control del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel de control. 'Lo' aparecerá en la pantalla del temporizador.  
Pulse LO o HI para activar o desactivar la función de bloqueo automático.
- 5 Pulse + en el control del temporizador para ajustar la variación de temperatura. 'OF' aparecerá en la pantalla del temporizador. Los grados de variación aparecerán en la pantalla de temperatura.  
Pulse + o - para ajustar la variación.
- 6 Pulse + en el control del temporizador para ajustar las unidades de temperatura. 'Un' aparecerá en la pantalla del temporizador. 'F' o 'C' aparecerán en la pantalla de temperatura.  
Pulse + o - para ajustar las unidades de temperatura.
- 7 Pulse + en el control del temporizador para entrar al modo Shabat. 'SA' aparecerá en la pantalla del temporizador.  
Pulse LO para activar o desactivar la función.
- 8 Pulse ALL OFF para confirmar la configuración.



## Funcionamiento de la vaporera

### COCCIÓN AL VAPOR | DESCONGELAMIENTO

- 1 Llene de agua el recipiente de la vaporera hasta la línea de nivel mínimo. Cubra con la tapa.
- 2 Pulse ON/OFF en el panel de control y seleccione el nivel de potencia que desee. Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura real y la temperatura establecida del agua. Una señal sonora indica que se alcanzado la temperatura establecida.
- 3 Coloque los alimentos en la bandeja perforada y luego dentro del recipiente de la vaporera y cúbralos con la tapa.
- 4 Pulse ON/OFF para apagar la unidad.

### FERMENTACIÓN DE MASA

- 1 Llene de agua el recipiente de la vaporera hasta la línea de nivel mínimo. Cubra con la tapa.
- 2 Pulse ON/OFF en el panel de control y seleccione el nivel de potencia que desee. Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura real y la temperatura establecida del agua. Una señal sonora indica que se alcanzado la temperatura establecida.
- 3 Coloque el tazón con la masa de pan descubierta en la bandeja perforada y luego dentro del recipiente de la vaporera y cúbralos con la tapa.
- 4 Pulse ON/OFF para apagar la unidad.

### COCCIÓN LENTA

- 1 Llene de agua el recipiente de la vaporera hasta la línea de nivel mínimo. Cubra con la tapa.
- 2 Pulse ON/OFF en el panel de control y seleccione el nivel de potencia que desee. Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura real y la temperatura establecida del agua. Una señal sonora indica que se alcanzado la temperatura establecida.
- 3 Coloque los alimentos en la bandeja maciza y cúbralos completamente con líquido. Cubra la bandeja con un envoltorio plástico pesado y luego con papel de aluminio. Coloque el recipiente de la vaporera y cúbralo con la tapa.
- 4 Pulse ON/OFF para apagar la unidad.

### SHABAT

El vaporizador seguirá encendido hasta que baje el nivel del agua, de tal manera que la función de seguridad del nivel de agua apague automáticamente la unidad sin ajustar los controles. Consulte el nivel de agua en la página 10.

### CALENTAMIENTO


- 1 Llene de agua el recipiente de la vaporera hasta la línea de nivel mínimo. Cubra con la tapa.
- 2 Pulse ON/OFF en el panel de control y seleccione una temperatura hasta 160 °F (70 °C). Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura real y la establecida del agua. Una señal sonora indica que se alcanzado la temperatura establecida.
- 3 Coloque los alimentos en la bandeja maciza y luego dentro del recipiente de la vaporera y cúbralos con la tapa.
- 4 Pulse ON/OFF para apagar la unidad.

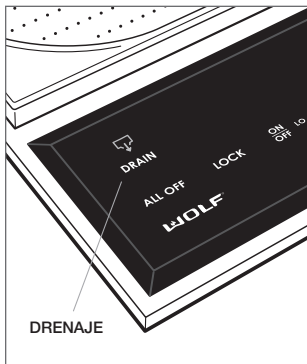
## Drenaje

### DRENAJE AUTOMÁTICO

El drenaje automático necesita una conexión al desagüe. El drenaje solo funcionará si la unidad está apagada y la temperatura del agua es inferior a 140 °F (60 °C).

Para activar el drenaje automático:

- 1 Pulse DRAIN (DRENAJE) en el panel de control durante 3 segundos. Sonará una señal, el ícono  se encenderá y la válvula de drenaje se abrirá durante 2 minutos. Repita el proceso si es necesario para drenar por completo el recipiente de la vaporera. Consulte la siguiente ilustración.
- 2 Pulse DRAIN para cerrar la válvula.




Control de drenaje

### DRENAJE MANUAL

En el drenaje manual se necesita un recipiente resistente al calor con una capacidad mínima de 2 galones (7.6 l). El drenaje solo funcionará si la unidad está apagada y la temperatura del agua es inferior a 140 °F (60 °C).

Para activar el drenaje manual:

- 1 Coloque el recipiente debajo de la unidad.
- 2 Pulse DRAIN (DRENAJE) en el panel de control durante 3 segundos. Sonará una señal, el ícono  se encenderá y la válvula de drenaje se abrirá durante 2 minutos. Repita el proceso si es necesario para drenar por completo el recipiente de la vaporera.
- 3 Pulse DRAIN para cerrar la válvula.

## Recomendaciones sobre el cuidado

### LIMPIEZA

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Acero inoxidable          | Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable y aplique con un paño suave sin pelusa. Para resaltar el lustre natural, limpie suavemente la superficie con una tela de microfibra humedecida con agua, seguida con una gamuza para pulir en seco. Siempre siga la dirección del acabado del acero inoxidable.  |
| Panel de control          | Use desengrasante en aerosol para retirar las marcas de los dedos y los residuos de alimentos. Rocíe el producto en un paño antes de limpiar el panel.<br><b>AVISO IMPORTANTE:</b> No aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.   |
| Tapa de vidrio            | La tapa de vidrio se puede lavar en lavavajillas o a mano con agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque completamente.  |
| Bandejas de inserción     | Las bandejas maciza y perforada se pueden lavar en lavavajillas o a mano con agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque.   |
| Filtro de drenaje         | El filtro debe permanecer en el drenaje durante el uso y la limpieza habituales. Extraiga el filtro y enjuáguelo después de cada uso para eliminar las partículas de comida.  |
| Recipiente de la vaporera | Drene el agua del recipiente de la vaporera. Consulte la página 12. Vierta agua tibia con detergente suave en el recipiente vacío. Refriegue con un cepillo de nailon. Enjuague, drene y seque a fondo. Si hay depósitos de calcio de agua dura, limpie con vinagre blanco y agua o con un limpiador específico para eliminar minerales. Deje sentar la mezcla en el recipiente de la vaporera y refriegue con un cepillo de nailon. Enjuague bien. En el caso de los depósitos de sal de agua blanda, limpie con un paño húmedo Enjuague bien. |

### Resolución de problemas

#### OPERACIÓN

**El módulo de la vaporera no funciona.**

- Compruebe que esté encendido.
- Compruebe que la corriente eléctrica al módulo y el interruptor de circuito de la casa estén encendidos.
- El módulo está en modo de bloqueo. Pulse y mantenga LOCK (BLOQUEO) durante tres segundos para desbloquear el panel de control.
- El módulo se apagará automáticamente después de 12 horas de uso continuo cuando se ajusta una temperatura de 180 °F (80 °C) o más.

**La palabra 'LO' aparece en la pantalla del panel de control.**

- El nivel del agua es muy bajo. La alimentación al elemento de calefacción se apaga automáticamente. Consulte el nivel de agua en la página 10.

**Problema con la temperatura del módulo.**

- Póngase en contacto con la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820 para para obtener recomendaciones.

#### SERVICIO

- Para mantener la calidad de su producto, póngase en contacto con el servicio certificado de fábrica de Wolf. Para obtener los datos del centro de servicio certificado de fábrica de Wolf más cercano, eche un vistazo a la sección de contacto y servicio técnico en nuestro sitio web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com); o bien, llame a la línea de atención al cliente de Wolf al 800-222-7820.
- Al comunicarse con el servicio, necesitará el modelo y número de serie de su producto. Los dos números también aparecen en la placa de datos del producto. Consulte la página 5 para encontrar 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 de este manual.

## 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, bajo el uso residencial normal, cualquier piezas del producto que se compruebe estar 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 será hecho 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 estar 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 cambiará estas piezas 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 componentes comprados a un servicio no certificado 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 los Estados Unidos, el Distrito de Columbia o las diez provincias de Canadá. Esta garantía no cubre las piezas 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 DE LA VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA, IMPLÍCITA O LEGAL.**

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

Para recibir las piezas 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 contacto y servicio técnico en nuestro sitio web, [wolfappliance.com](http://wolfappliance.com), envíenos un correo electrónico a [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com) o llame al 800-222-7820.

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

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



### Table des matières

- 4 Précautions de sécurité
- 5 Caractéristiques du module à cuiseur
- 6 Fonctionnement du module à cuiseur
- 13 Recommandations d'entretien
- 14 Dépannage
- 15 Garantie de 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 5 pour connaître l'emplacement de la plaque signalétique. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi avoir la date d'installation et le nom de votre dépositaire Wolf autorisé. Inscrivez ces renseignements ci-dessous pour consultation ultérieure.

### RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'installation

Nom du service certifié

Numéro du service certifié

Dépositaire autorisé

Numéro du dépositaire

Si votre produit a besoin d'être réparé, assurez-vous d'utiliser un fournisseur de service certifié par l'usine Wolf recommandé par notre centre de service à la clientèle, ou sélectionnez-en un parmi la liste de fournisseurs disponibles à [wolfappliance.com/locator](http://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 renseignement 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

**REMARQUE IMPORTANTE** : lisez toutes les directives de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- 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 qualifié, une agence de service ou un fournisseur de gaz et mis à la terre par un technicien qualifié.

### ▲ AVERTISSEMENT

#### PROPOSITION 65 POUR RESIDENTS DE LA CALIFORNIE

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur—  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Utilisez toujours des poignées sèches. Des poignées mouillées ou humides peuvent causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon épais au lieu de poignées.
- 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 laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Les débordements par bouillonnement et les renversements de graisse peuvent créer de la fumée ou s'enflammer.
- N'utilisez pas de l'eau sur des incendies de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- 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.
- 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 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.

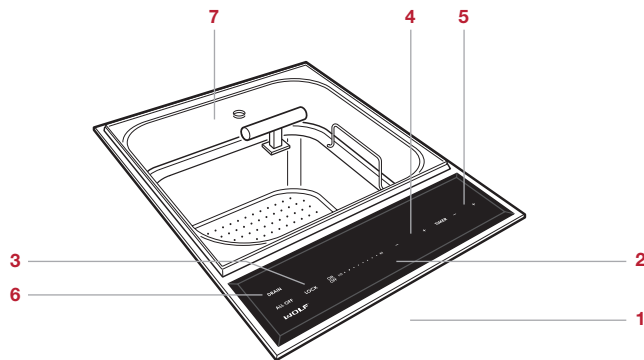
## CONSERVEZ CES DIRECTIVES



## Caractéristiques du module à cuiseur

### CARACTÉRISTIQUES

|    |   |
|----|---|
| 1  | Plaque signalétique du produit (fond du module) |
| 2  | Panneau de commande                             |
| 3  | Verrouillage du panneau de commande             |
| 4  | Affichage de température                        |
| 5  | Affichage de la minuterie                       |
| 6  | Commande d'évacuation                           |
| 7  | Couvercle en verre                              |
| 8  | Cuvettes insérables                             |
| 9  | Bassin à vapeur                                 |
| 10 | Lignes de niveau d'eau                          |

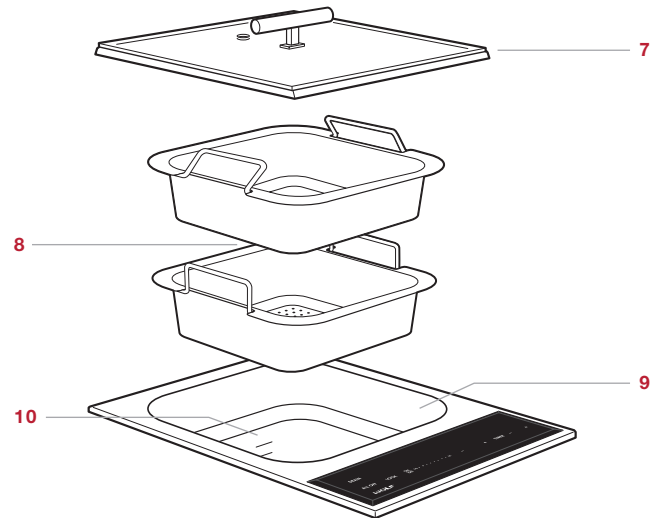


Module à cuiseur

### ASSEMBLAGE DU MODULE À CUISEUR

Pour le rangement, placez la cuvette insérable non perforée sur le dessus et placez les deux cuvettes insérables dans le bassin à vapeur en alignant les poignées. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Pour obtenir un alignement vertical, tournez la cuvette insérable non perforée de 90° dans la cuvette insérable perforée.



Assemblage du module à cuiseur

### 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 caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre module à cuisiner de Wolf.

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication a été enlevée, nettoyez le module à cuisiner à fond avec de l'eau chaude et un détergent doux avant de l'utiliser. Rincez et séchez avec un chiffon doux. Reportez-vous aux recommandations d'entretien à la page 13.



### Shabbath

Cet appareil est certifié par Star-K pour répondre à des règlements religieux rigoureux relativement à des directives précises se trouvant sur [www.star-k.org](http://www.star-k.org).






## Fonctionnement du cuiseur

### PANNEAU DE COMMANDE


Le panneau de commande comprend des commandes tactiles illuminées. Un indicateur de niveau de puissance pour l'élément de chauffage affiche le réglage de chaleur de LO (faible) à HI (élevé). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

Les indicateurs sur le panneau de commande s'allument pour indiquer un fonctionnement précis du module. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

### INDICATEURS DU PANNEAU DE COMMANDE

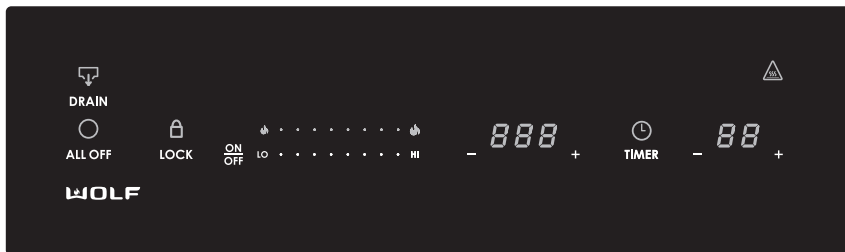
|  |                                |
|--|--------------------------------|
|   | Panneau de commande verrouillé |
|   | Évacuation automatique ouverte |
|   | Élément en marche              |
|   | Eau chaude                     |
|  | Minuterie réglée               |

### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande empêche le fonctionnement non désiré du module. Enfoncez et tenez la touche LOCK (verrouillage) pendant trois secondes pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande.  s'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé.

Le panneau de commande se verrouille automatiquement après 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par l'entremise du menu d'options supplémentaires. Reportez-vous à la page 10.

Lorsque le module est mis en marche pour la première fois ou après une panne d'électricité, il passe par défaut au mode verrouillage.



Panneau de commande

## Fonctionnement du cuiseur

### NIVEAU DE PUISSANCE

Lorsque l'élément de chauffage est activé, un indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer le niveau de chaleur. Le niveau de chaleur le plus faible est représenté par la petite flamme, les divers niveaux de chaleur par d'autres indicateurs (points) et le niveau de chaleur le plus élevé par tous les indicateurs, y compris la grosse flamme. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

| RÉGLAGE     | NIVEAU DE PUISSANCE              | UTILISATIONS   |
|-------------|----------------------------------|--|
| Faible      | 1-6 indicateurs                  | Apprêter, faire fondre du chocolat.  |
| Moyen       | 6-7 indicateurs                  | Réchauffer des aliments, utilisation comme chauffe-plat, décongeler, cuir du pain à la vapeur. |
| Moyen élevé | 7-8 indicateurs                  | Cuisson lente.   |
| Élevé       | 8-10 indicateurs (grosse flamme) | Cuire des légumes, du riz, etc. à la vapeur.   |

### INDICATEUR DE NIVEAU DE PUISSANCE

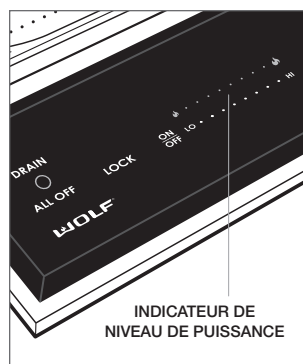
**REMARQUE IMPORTANTE :** remplissez toujours le bassin avec de l'eau avant d'activer le module à cuiseur.

#### Réglage des commandes :

- 1 Pour activer le module à cuiseur, touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande. L'indicateur de niveau de puissance et tous les indicateurs clignoteront. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 2 Pour compléter l'activation, touchez à HI (élevé) pour obtenir la chaleur la plus élevée, LO (faible) pour la chaleur la plus faible, ou touchez à l'indicateur de niveau de puissance préréglé souhaité.
- 3 Pour modifier le réglage de chaleur lorsque l'unité est en marche, touchez ou glissez jusqu'au niveau de puissance préréglé souhaité ou touchez à + ou - pour régler la température dans des incréments de 1°.
- 4 Pour éteindre l'unité, touchez à ON/OFF (marche/arrêt).

### PRÉCHAUFFAGE


Préchauffez le module à cuiseur jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne la température réglée avant d'ajouter des aliments. Faites toujours cuire les aliments dans une cuvette insérable; ne placez jamais les aliments directement dans le bassin à vapeur.



Indicateur de niveau de puissance

### Fonctionnement du cuiseur

#### MINUTERIE

La minuterie peut être réglée dans des incréments d'une minute jusqu'à 99 minutes. Lorsqu'une durée est réglée,  s'allume sur le panneau de commande et le décompte est visible sur l'écran de la minuterie. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La minuterie est indépendante du fonctionnement du module.


#### Réglage de la minuterie :

- 1 Touchez à TIMER (minuterie).
- 2 Touchez et tenez les touches + ou – jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse sur l'écran de la minuterie. La minuterie commencera le décompte en minutes.
- 3 La minuterie retentit lorsqu'il ne reste qu'une minute à la durée et termine le décompte en secondes.
- 4 Lorsque la durée est terminée, la minuterie retentit et continue à retentir jusqu'à ce que TIMER (minuterie) soit touché.




Commande de la minuterie

#### INDICATEUR D'EAU CHAUDE

 s'allume sur le panneau de commande et demeure illuminé jusqu'à ce que la température de l'eau soit inférieure à 140 °F (60 °C). Il peut rester illuminé même lorsque le module à cuiseur est éteint.

#### TOUT ÉTEINT

Lorsque l'élément de chauffage est en marche,  s'allume sur le panneau de commande. Pour éteindre l'élément, touchez à ON/OFF (marche/arrêt).

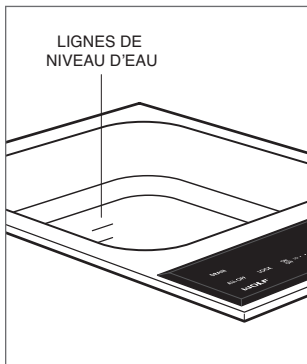
### Fonctionnement du cuiseur

#### NIVEAU D'EAU

Il y a deux indicateurs de niveau d'eau sur le bassin à vapeur. La ligne inférieure représente 10 tasses (2,4 l) et le niveau recommandé pour les cuvettes insérables. La ligne supérieure représente 5 pintes (4,7 l) d'eau. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. N'utilisez pas la cuvette non perforée si le bassin est rempli jusqu'à la ligne supérieure. La cuvette se remplira d'eau.

Si le niveau d'eau est trop bas, le mot « Lo » apparaît sur l'écran du panneau de commande. L'alimentation de l'élément de chauffage est automatiquement désactivée et l'unité passe au mode de verrouillage.

Ajoutez de l'eau, puis touchez à TIMER (minuterie) pour reprendre le fonctionnement.



Niveau d'eau

#### OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

La fonction d'options supplémentaires permet à l'utilisateur de régler des préférences pour le volume, la tonalité, le verrouillage du panneau de commande et le mode Shabbath.

##### Réglages des options supplémentaires :

- 1 Pendant que l'unité est éteinte et déverrouillée, touchez et tenez ALL OFF (tout éteint) pendant cinq secondes.
- 2 « VO » apparaîtra sur l'écran de la minuterie.  
Touchez à LO (faible) ou HI (élevé) pour régler le volume.
- 3 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. « Fr » sera affiché sur l'écran de la minuterie.  
Touchez à LO (faible) ou HI (élevé) pour régler la tonalité.
- 4 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. « Lo » sera affiché sur l'écran de la minuterie.  
Touchez à LO (faible) ou HI (élevé) pour mettre en marche ou arrêter la fonction de verrouillage automatique.
- 5 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler le décalage de la température. « OF » sera affiché sur l'écran de la minuterie. Les degrés de décalage seront affichés sur l'écran de température.  
Touchez à température + ou - pour régler le décalage.
- 6 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour régler les unités de température. « Un » sera affiché sur l'écran de la minuterie. « F » ou « C » seront affichés sur l'écran de température.  
Touchez à température + ou - pour régler les unités.
- 7 Touchez à + sur la commande de la minuterie pour accéder au mode Shabbath. « SA » sera affiché sur l'écran de la minuterie.  
Touchez à LO pour activer ou désactiver la fonction.
- 8 Touchez à ALL OFF (tout éteint) pour confirmer les réglages.

### Fonctionnement du cuiseur

#### CUIRE À LA VAPEUR | DÉCONGELER

- 1 Remplissez le bassin à vapeur d'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau minimum. Couvrez avec le couvercle.
- 2 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande, puis choisissez le niveau de puissance désiré. Durant le préchauffage, l'écran alterne entre la température réelle de l'eau et la température réglée. Une sonnerie indique que la température réglée est atteinte.
- 3 Ajoutez les aliments à la cuvette perforée, puis placez-la dans le bassin à vapeur et couvrez avec le couvercle.
- 4 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre l'unité.

#### APPRÊTER

- 1 Remplissez le bassin à vapeur d'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau minimum. Couvrez avec le couvercle.
- 2 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande, puis choisissez le niveau de puissance désiré. Durant le préchauffage, l'écran alterne entre la température réelle de l'eau et la température réglée. Une sonnerie indique que la température réglée est atteinte.
- 3 Ajoutez le bol avec la pâte à pain, non couvert, dans la cuvette perforée, puis placez-la dans le bassin à vapeur et couvrez avec le couvercle.
- 4 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre l'unité.

#### CUISSON LENTE

- 1 Remplissez le bassin à vapeur d'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau minimum. Couvrez avec le couvercle.
- 2 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande, puis choisissez le niveau de puissance désiré. Durant le préchauffage, l'écran alterne entre la température réelle de l'eau et la température réglée. Une sonnerie indique que la température réglée est atteinte.
- 3 Ajoutez les aliments à la cuvette non perforée et couvrez-les complètement avec un liquide. Couvrez la cuvette avec du film étirable robuste, puis avec du papier d'aluminium. Placez dans le bassin à vapeur et couvrez avec le couvercle.
- 4 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre l'unité.

#### SHABBATH

Le cuiseur restera en marche jusqu'à ce que le niveau d'eau s'abaisse, ce qui entraîne la fonction de sécurité du niveau d'eau à éteindre automatiquement l'unité sans devoir régler les commandes. Reportez-vous au niveau d'eau à la page 10.

#### GARDER AU CHAUD


- 1 Remplissez le bassin à vapeur d'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau minimum. Couvrez avec le couvercle.
- 2 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) sur le panneau de commande, puis réglez la température à 160 °F (70 °C). Durant le préchauffage, l'écran alterne entre la température réelle de l'eau et la température réglée. Une sonnerie indique que la température réglée est atteinte.
- 3 Ajoutez les aliments à la cuvette non perforée, puis placez-la dans le bassin à vapeur et couvrez avec le couvercle.
- 4 Touchez à ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre l'unité.

### Évacuation

#### ÉVACUATION AUTOMATIQUE

L'évacuation automatique nécessite une connexion au drain. L'évacuation ne fonctionnera que si l'unité est éteinte et si la température de l'eau est inférieure à 140 °F (60 °C).

Pour activer l'évacuation automatique :

- 1 Touchez à DRAIN (évacuation) sur le panneau de commande pendant trois secondes. Une sonnerie retentira,  s'illuminera et le robinet de purge s'ouvrira pendant deux minutes. Répétez au besoin pour complètement vider le bassin à vapeur. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.
- 2 Touchez à DRAIN (évacuation) pour fermer le robinet.




Commande de l'évacuation

#### ÉVACUATION MANUELLE

L'évacuation manuelle nécessite un récipient thermorésistant d'une capacité minimale de 2 gallons (7,6 l). L'évacuation ne fonctionnera que si l'unité est éteinte et si la température de l'eau est inférieure à 140 °F (60 °C).

Pour activer l'évacuation manuelle :

- 1 Placez le récipient sous l'unité.
- 2 Touchez à DRAIN (évacuation) sur le panneau de commande pendant trois secondes. Une sonnerie retentira,  s'illuminera et le robinet de purge s'ouvrira pendant deux minutes. Répétez au besoin pour complètement vider le bassin à vapeur.
- 3 Touchez à DRAIN (évacuation) pour fermer le robinet.



## Conseils d'entretien

### NETTOYAGE

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Acier inoxydable</b>    | 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.  |
| <b>Panneau de commande</b> | Utilisez un dégraissant pulvérisé pour éliminer les empreintes de doigts et les taches de nourriture. Pulvérisez sur un chiffon avant d'essuyer le panneau.<br><b>REMARQUE IMPORTANTE :</b> Ne pulvérisez pas les produits à nettoyer directement sur le panneau de commande.   |
| <b>Couvercle en verre</b>  | Le couvercle en verre peut être lavé dans le lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez et séchez à fond.   |
| <b>Cuvettes insérables</b> | Les cuvettes insérables non perforée et perforée peuvent être lavées dans le lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez et séchez.  |
| <b>Filtre d'évacuation</b> | Le filtre doit demeurer dans la sortie d'évacuation pendant l'utilisation normale et le nettoyage. Soulevez le filtre et rincez-le après chaque utilisation pour éliminer les particules d'aliment.   |
| <b>Bassin à vapeur</b>     | Videz l'eau du bassin à vapeur. Reportez-vous à la page 12. Versez de l'eau tiède avec un détergent doux dans le bassin vide. Frottez avec une brosse en nylon. Rincez à fond, videz et séchez complètement. Pour les dépôts de calcium d'eau dure, nettoyez avec du vinaigre blanc et de l'eau ou un nettoyant conçu pour éliminer les minéraux. Laissez le mélange reposer dans le bassin à vapeur, puis frottez avec une brosse en nylon. Rincez à fond. Pour les dépôts de sel d'eau douce, essuyez avec un chiffon mouillé. Rincez à fond. |

### Dépannage

#### FONCTIONNEMENT

**Le module à cuiseur ne fonctionne pas.**

- Assurez-vous qu'il y a du courant.
- Vérifiez l'alimentation électrique vers le module et assurez-vous que le disjoncteur est en marche.
- Le module est en mode verrouillage. Enfoncez et tenez la touche LOCK (verrouillage) pendant trois secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
- Le module s'éteindra automatiquement après une utilisation continue de 12 heures lorsqu'il est réglé à 180 °F (80 °C) ou plus.

**« LO » apparaît sur l'écran du panneau de commande.**

- Le niveau d'eau est trop bas. L'alimentation vers l'élément de chauffage est automatiquement éteinte. Reportez-vous au niveau d'eau à la page 10.

**Problème de température du module.**

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

#### SERVICE

- Préservez la qualité intégrée dans votre produit en communiquant avec un 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 Contact et assistance 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 5 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 de ce guide.

## Garantie limitée résidentielle Wolf Appliance

POUR UTILISATION RÉSIDENTIELLE

### GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS\*

Pendant deux ans à compter de la date d'installation originale, cette garantie de produit Wolf Appliance couvre toutes les pièces et la main d'œuvre pour réparer ou remplacer, selon un usage résidentiel normal, toute partie du produit qui s'avèrerait 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'affaires.

### GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Pendant cinq ans à compter de la date originale d'installation, Wolf Appliance réparera les pièces suivantes qui s'avèreront 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 en 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 DE CETTE GARANTIE OU DE 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 et/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](http://wolfappliance.com), envoyez-nous un courriel à [customerservice@subzero.com](mailto:customerservice@subzero.com) ou composez le 800-222-7820.

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

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





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

9010266 REV-B

2/2018

