

STEAMER MODULE

USE AND CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

使用和保養指南



Contents

- 2 Safety Precautions
- 4 Steamer Module Features
- 4 Steamer Module Operation
- 8 Care Recommendations
- 8 Troubleshooting
- 9 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 4 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.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf factory certified service provider.

SERVICE INFORMATION

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

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 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

Misuse of this appliance can lead to injury.

⚠ WARNING

This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

⚠ WARNING

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance is only for household use and must not be put to any other use.
- Steamer basin surface is subject to residual heat after use.
- 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.

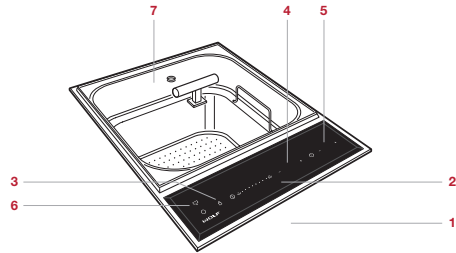
- Do not use water on grease fires. Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in literature accompanying this appliance.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids 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 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

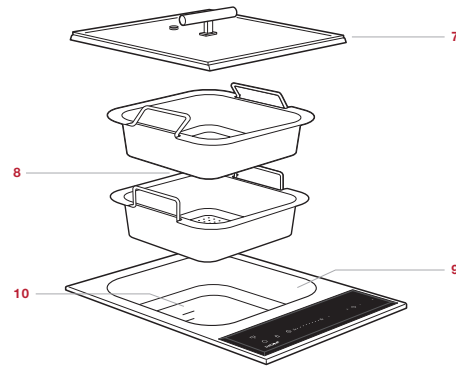


Steamer module.

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 and care guide. Whether you are an occasional cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your Wolf 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 8.

Sabbath

This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on 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  to . Refer to the illustration below.

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

CONTROL PANEL

	Automatic Drain Open
	Element On
	Control Panel Locked
	On/Off
	Low
	High
	Timer Set
	Hot Water

CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock feature prevents unwanted module operation. Touch and hold  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 6.

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

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

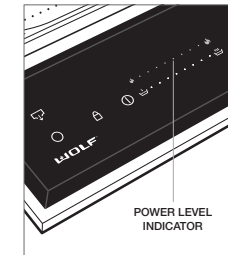
IMPORTANT NOTE: Always fill the basin with water prior to activating the steamer module.

Setting controls:

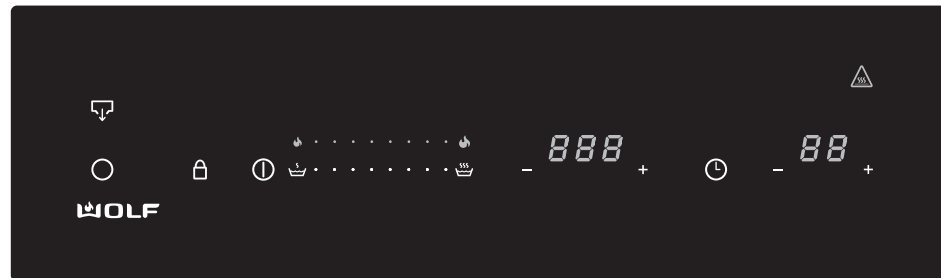
- 1 To activate the steamer module, touch  on the control panel. The power level indicator and all indicators will flash. Refer to the illustration below.
- 2 To complete the activation, touch  for highest heat,  for lowest heat, or touch the desired preset power level indicator.
- 3 To change the heat 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 .

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.





Control panel.

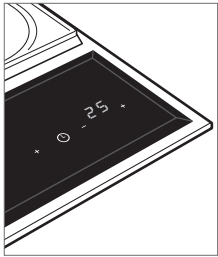
Steamer Operation

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 .
- 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  is touched.





Timer control.

HOT WATER INDICATOR

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

ALL OFF

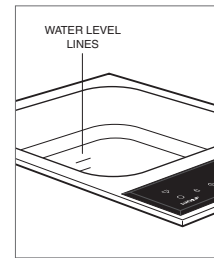
When the heating element is activated,  will illuminate on the control panel. To turn the element off, touch .

WATER LEVEL

There are two water level indicators on the steamer basin. The lower line represents 2.4 L and is the recommended level for the insert pans. The upper line represents 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  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  for five seconds.
- 2 'VO' will appear on the timer display. Touch  or  to adjust volume.
- 3 Touch + on the timer control to adjust tone. 'Fr' will appear on the timer display. Touch  or  to adjust tone.
- 4 Touch + on the timer control to adjust the automatic control panel lock. 'Lo' will appear on the timer display. Touch  or  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  to activate or deactivate the feature.
- 8 Touch  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 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  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 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  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 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  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 6.

WARMING




- 1 Fill the steamer basin with water to the minimum water level line. Cover with the lid.
- 2 Touch  on the control panel, then set temperature to 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  to turn the unit off.

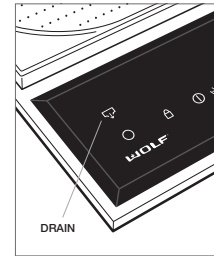
Drain

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 60°C.

To activate automatic drain:

- 1 Touch  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  to close valve.






Drain control.

MANUAL DRAIN

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

To activate manual drain:

- 1 Place receptacle under the unit.
- 2 Touch  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  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. IMPORTANT NOTE: 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 7. 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  for three seconds to unlock control panel.
- Module will automatically turn off after 12 hours of continuous use when set at 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 6.

Module temperature issue.

- Contact your authorized Wolf dealer for recommendations.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf factory certified service.
- 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 4 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 2 of this guide.

Wolf Appliance International 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: stainless steel briquette trays, gas valves, drip pans, electronic control boards and electric heating elements. 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.

For more information regarding your Wolf product warranty, contact your authorized Wolf dealer. Warranties must comply to all country, state, city, local and or ordinance.

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



Índice

- 2 Precauciones de seguridad
- 4 Características del módulo de vaporizador
- 4 Funcionamiento del módulo de vaporizador
- 8 Recomendaciones de mantenimiento
- 8 Localización y solución de problemas
- 9 Garantía Wolf

Atención al cliente

El modelo y el número de serie están impresos en la tarjeta de registro del producto que se adjunta. Esta información también se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 4 para observar la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

Si alguna vez su producto necesita asistencia, asegúrese de acudir a un servicio técnico autorizado de Wolf.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo
Número de serie
Fecha de instalación
Nombre del servicio certificado
Número de servicio certificado
Distribuidor autorizado
Número del distribuidor

Nota importante:

Para garantizar que este producto se instala y funciona de la forma más eficaz y segura posible, tenga en cuenta la información que se destaca en esta guía:

Cuando aparece **NOTA IMPORTANTE**, se resalta información que resulta 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.

AVISO indica el peligro de que se produzcan heridas graves o incluso la muerte si no se respetan las precauciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

NOTA IMPORTANTE: lea íntegramente las instrucciones de seguridad antes de utilizar este electrodoméstico.

- Lea detenidamente esta guía antes de utilizar la unidad para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones.
- La instalación y el mantenimiento de este aparato deben ser realizados por un instalador cualificado, un centro de asistencia técnica o el proveedor de gas, y su conexión a tierra debe ser realizada por un técnico certificado.

⚠ AVISO

La utilización incorrecta de este aparato puede causar lesiones.

⚠ AVISO

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de ocho años, siempre y cuando cuenten con supervisión o se les haya enseñado cómo utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone. La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de ocho años y de forma supervisada. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños con menos de ocho años de edad.

⚠ AVISO

Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando cuenten con supervisión o se les haya enseñado cómo utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone. Los niños no deben jugar con el aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

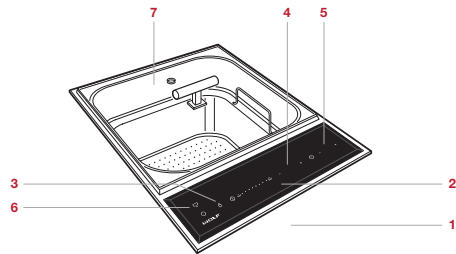
- Este aparato es solo para uso doméstico y no debe ser utilizado con ningún otro propósito.
- La superficie de la cubeta del vaporizador puede presentar un calor residual después de su uso.
- Utilice siempre elementos aislantes secos. Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando este aparato. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido. Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o incendiarse.
- No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa. Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor en espuma.
- No repare ni cambie ninguna pieza de este aparato a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados, por ejemplo, envases de comida para bebés o latas. La formación de presión puede hacer que el recipiente explote y causar heridas personales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características del módulo de vaporizador

CARACTERÍSTICAS

- | | |
|----|---|
| 1 | Placa de datos del producto (en la parte inferior del módulo) |
| 2 | Panel de control |
| 3 | Bloqueo del panel de mandos |
| 4 | Visualización de temperatura |
| 5 | Pantalla del temporizador |
| 6 | Control de desagüe |
| 7 | Tapa de cristal |
| 8 | Bandejas |
| 9 | Cubeta del vaporizador |
| 10 | Conductos de nivel de agua |

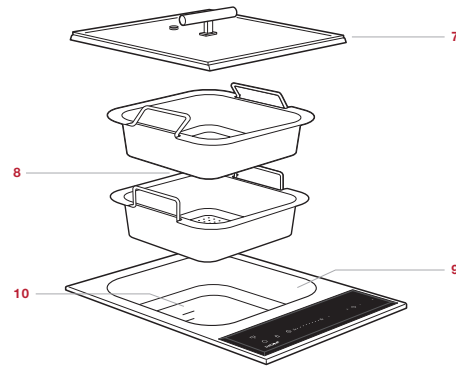


Módulo del vaporizador.

MONTAJE DEL MÓDULO DE VAPORIZADOR

Para almacenarlo, coloque la bandeja sólida arriba y coloque las dos bandejas en la cubeta del vaporizador con las asas alineadas. Observe la siguiente ilustración.

Para apilar las bandejas y que queden alineadas, gire la bandeja sólida 90° hacia la bandeja perforada.



Montaje del módulo de vaporizador.

Primeros pasos

Sabemos que está deseando empezar a cocinar, pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero ocasional o un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento módulo de vaporizador de Wolf.



Para garantizar que se han eliminado todos los aceites residuales del proceso de fabricación, limpie minuciosamente el módulo de vaporizador con agua caliente y un detergente suave antes de su uso. Aclare y seque con un paño suave. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 8.

Sabbath

Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas e instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.


Funcionamiento del vaporizador

PANEL DE MANDOS

El panel de control presenta mandos táctiles iluminados. Un indicador del nivel de potencia para el elemento calorífico muestra el calor configurado de  a . Observe la siguiente ilustración.

Los indicadores del panel de mandos se iluminarán para señalar una operación del módulo determinada. Observe la tabla que aparece más abajo.

PANEL DE MANDOS

 Drenaje automático abierto

 Elemento encendido


 Panel de mandos bloqueado

 Encendido/Apagado



 Bajo

 Alto

 Temporizador

 Agua caliente

BLOQUEO DEL PANEL DE MANDOS

La función de bloqueo del panel de mandos evita que el módulo se ponga en funcionamiento de forma inoportuna. Mantenga pulsado  durante tres segundos para bloquear y desbloquear el panel de mandos.  se iluminará cuando el panel de mandos esté bloqueado.

El panel de mandos se bloqueará automáticamente tras diez minutos de inactividad. Esta opción de bloqueo automático puede deshabilitarse en el menú de opciones avanzadas. Consulte la página 6.

Cuando el módulo se enciende por primera vez o en el caso de que se produzca un corte de energía, entrará de manera predeterminada en el modo de bloqueo.

NIVEL DE POTENCIA




Cuando el elemento calorífico está activado, un indicador del nivel de potencia se iluminará señalando el nivel de calor. El calor más bajo está representado por la llama pequeña, variando los niveles de calor mediante indicadores adicionales (puntos), y el calor más alto por todos los indicadores y la llama grande. Observe la tabla que aparece más abajo.

CONFIGURACIÓN	POTENCIA	USOS
Bajo	1-6 indicadores	Fermentar, fundir chocolate.
Medio	6-7 indicadores	Calentar comida, utilizar como calentaplatos, descongelar, calentar pan al vapor.
Medio Alto	7-8 indicadores	Cocción a fuego lento.
Alto	8-10 indicadores (llama grande)	Cocinar al vapor verduras, arroz, etc.

INDICADOR DEL NIVEL DE POTENCIA

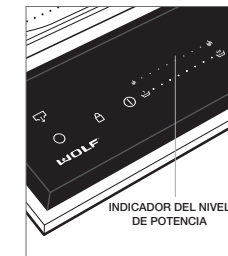
NOTA IMPORTANTE: Llene siempre la cubeta con agua antes de activar el módulo de vaporizador.

Controles de configuración:

- 1 Para activar el módulo de vaporizador, pulse  en el panel de mandos. El indicador de nivel de potencia y todos los indicadores parpadearán. Observe la siguiente ilustración.
- 2 Para terminar la activación, pulse  para disminuirlo o bien toque el indicador de nivel de potencia deseado.
- 3 Para cambiar el calor mientras la unidad está encendida, toque o deslice al nivel de potencia deseado o toque + o - para ajustar la temperatura en incrementos de 1°.
- 4 Para apagar la unidad, toque .

PRECALENTAMIENTO

Precaliente el módulo de vaporizador hasta que la temperatura del agua alcance la temperatura configurada antes de añadir los alimentos. Siempre cocine los alimentos en una bandeja, nunca los coloque directamente en la cubeta del vaporizador.




Indicador del nivel de potencia.





Panel de mandos.

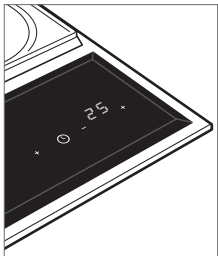
Funcionamiento del vaporizador

TEMPORIZADOR

El temporizador puede configurarse en incrementos de un minuto hasta 99 minutos. Tras establecer una hora,  se iluminará en el panel de mandos y la cuenta atrás aparecerá en la pantalla del temporizador. Observe la siguiente ilustración. El temporizador es independiente del funcionamiento del vaporizador.


Programar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse o mantenga pulsado + o - hasta visualizar la hora deseada en la pantalla del temporizador. El temporizador empezará la cuenta atrás en minutos.
- 3 El temporizador pitará cuando quede un minuto y terminará la cuenta atrás en segundos.
- 4 Cuando haya finalizado, el temporizador pitará y seguirá pitando hasta que pulse .





Mando del temporizador.

INDICADOR DE AGUA CALIENTE

 se iluminará en el panel de mandos y permanecerá encendido hasta que la temperatura del agua esté por debajo de 60 °C. Permanecerá encendido incluso cuando el módulo de vaporizador esté apagado.

TODO APAGADO

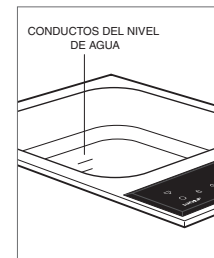
Cuando el elemento calorífico esté encendido,  se iluminará en el panel de mandos. Para apagar todo el elemento, pulse .

NIVEL DE AGUA

Existen dos indicadores del nivel de agua en la cubeta del vaporizador. La línea inferior representa 2,4 l y es el nivel recomendado para las bandejas. La línea superior representa 4,7 l de agua. Observe la siguiente ilustración. No utilice una bandeja sólida si la cubeta está llena hasta la línea superior. La bandeja se llenará de agua.

Si el nivel de agua es demasiado bajo, "Lo" aparecerá en la pantalla del panel de mandos. La resistencia se apagará automáticamente y la unidad entrará en el modo de bloqueo.

Añada agua y pulse  para reanudar la operación.












Nivel de agua.

OPCIONES AVANZADAS

Las opciones avanzadas permiten al usuario configurar las preferencias de volumen, tono, bloqueo del panel de mandos y función Sabbath.

Configurar las opciones ampliadas:

- 1 Cuando la unidad esté apagada y desbloqueada, mantenga pulsado  durante cinco segundos.
- 2 "VO" aparecerá en la pantalla del temporizador.
Toque  o  para ajustar el volumen.
- 3 Toque + en el mando del temporizador para ajustar el tono. "Fr" aparecerá en la pantalla del temporizador.
Toque  o  para ajustar el tono.
- 4 Toque + en el mando del temporizador para ajustar el bloqueo automático del panel de mandos. "Lo" aparecerá en la pantalla del temporizador.
Pulse  o  para encender o pagar el bloqueo automático.
- 5 Toque + en el mando del temporizador para ajustar el intervalo de temperatura. "OF" aparecerá en la pantalla del temporizador. En la pantalla del temperatura aparecerán los grados de intervalo.
Pulse la temperatura + o - para ajustar el intervalo.
- 6 Toque + en el mando del temporizador para ajustar las unidades de temperatura. "Un" aparecerá en la pantalla del temporizador. En la pantalla de temperatura aparecerá "F" o "C".
Pulse la temperatura + o - para ajustar las unidades.
- 7 Pulse + en el mando del temporizador para entrar en el modo Sabbath. «SA» aparecerá en la pantalla del temporizador.
Pulse  para activar o desactivar esta función.
- 8 Pulse  para configurar los ajustes.

Funcionamiento del vaporizador

COCINAR AL VAPOR | DESCONGELAR

- 1 Llene la cubeta del vaporizador con agua hasta la línea de nivel de agua mínima. Cúbralo con la tapa.
- 2 Toque **1** en el panel de mandos y luego seleccione el nivel de potencia deseado. Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura actual del agua y la temperatura definida. Un timbre sonoro indicará que se ha alcanzado la temperatura definida.
- 3 Añada los alimentos a la bandeja perforada, y luego colóquela en la cubeta del vaporizador, y cubra con la tapa.
- 4 Pulse **1** para apagar la unidad.

FERMENTACIÓN

- 1 Llene la cubeta del vaporizador con agua hasta la línea de nivel de agua mínima. Cúbralo con la tapa.
- 2 Toque **1** en el panel de mandos y luego seleccione el nivel de potencia deseado. Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura actual del agua y la temperatura definida. Un timbre sonoro indicará que se ha alcanzado la temperatura definida.
- 3 Coloque un bol con la masa de pan, sin cubrir, en la bandeja perforada, y luego colóquela en la cubeta del vaporizador, y cubra con la tapa.
- 4 Pulse **1** para apagar la unidad.

COCCIÓN A FUEGO LENTO

- 1 Llene la cubeta del vaporizador con agua hasta la línea de nivel de agua mínima. Cúbralo con la tapa.
- 2 Toque **1** en el panel de mandos y luego seleccione el nivel de potencia deseado. Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura actual del agua y la temperatura definida. Un timbre sonoro indicará que se ha alcanzado la temperatura definida.
- 3 Añada los alimentos en la bandeja sólida y cúbralos completamente con líquido. Cubra la bandeja con film transparente sólido y luego con papel de aluminio. Coloque la cubeta del vaporizador y cubra con la tapa.
- 4 Pulse **1** para apagar la unidad.

SABBATH

El vaporizador permanecerá encendido hasta que se reduzca el nivel de agua, permitiendo que la función de seguridad del nivel de agua apague automáticamente la unidad sin controles de ajuste. Consulte la información sobre el nivel de agua en la página 6.

CALENTAR

- 1 Llene la cubeta del vaporizador con agua hasta la línea de nivel de agua mínima. Cúbralo con la tapa.
- 2 Pulse **1** en el panel de mandos y luego defina la temperatura a 70 °C. Durante el precalentamiento, la pantalla cambiará entre la temperatura actual del agua y la temperatura definida. Un timbre sonoro indicará que se ha alcanzado la temperatura definida.
- 3 Añada los alimentos a la bandeja sólida, y luego colóquela en la cubeta del vaporizador, y cubra con la tapa.
- 4 Pulse **1** para apagar la unidad.

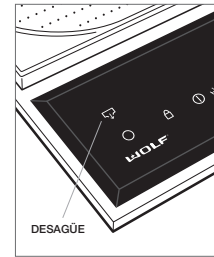
Desagüe

DESAGÜE AUTOMÁTICO

El desagüe automático requiere una conexión de desagüe. El desagüe operará solamente si la unidad está apagada y la temperatura del agua está por debajo de 60 °C.

Para activar el desagüe:

- 1 Pulse **↵** en el panel de control durante tres segundos. Se emitirá una señal sonora, **↵** se iluminará y la válvula de desagüe se abrirá durante dos minutos. Repita este proceso en caso necesario para drenar completamente la cubeta del vaporizador. Observe la siguiente ilustración.
- 2 Pulse **↵** para cerrar la válvula.



Control de desagüe.

DESAGÜE MANUAL

El desagüe manual requiere un recipiente resistente al calor con una capacidad mínima de 7,6 l. El desagüe operará solamente si la unidad está apagada y la temperatura del agua está por debajo de 60 °C.

Para activar el desagüe manual:

- 1 Coloque el recipiente debajo de la unidad.
- 2 Pulse **↵** en el panel de control durante tres segundos. Se emitirá una señal sonora, **↵** se iluminará y la válvula de desagüe se abrirá durante dos minutos. Repita este proceso en caso necesario para drenar completamente la cubeta del vaporizador.
- 3 Pulse **↵** para cerrar la válvula.

Recomendaciones de mantenimiento


LIMPIEZA

Acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.
Panel de control	Utilice un limpiador en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. NOTA IMPORTANTE: no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control.
Tapa de cristal	La tapa de cristal es apta para lavarse en lavavajillas o mano, con agua caliente y un detergente suave. Aclárela y, a continuación, séquela completamente.
Bandejas	Las bandejas sólida y perforada son aptas para lavarse en lavavajillas o mano, con agua caliente y un detergente suave. Aclare y séquelas.
Filtro del desagüe	El filtro debe permanecer en la salida de desagüe durante el funcionamiento normal de la unidad y durante la limpieza de la misma. Levante y saque el filtro y límpielo después de cada uso para eliminar los restos de alimentos.
Cubeta del vaporizador	Drene el agua de la cubeta del vaporizador. Consulte la página 7. Vierta agua caliente con detergente suave en la cubeta vacía. Frótelas con un cepillo de nylon. Aclare bien, drene y seque minuciosamente. Para depósitos calcáreos de agua dura, limpie con agua y vinagre blanco o con un producto de limpieza especial para eliminar minerales. Deje la mezcla en la cubeta del vaporizador y, a continuación, frótelas con un cepillo de nylon. Aclárela bien. Para depósitos de sal de agua suave, límpielo con un paño húmedo. Aclárela bien.

Localización y solución de problemas

FUNCIONAMIENTO

El módulo de vaporizador no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la red eléctrica del módulo y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.
- El módulo está en el modo de bloqueo. Mantenga pulsado  durante tres segundos para desbloquear el panel de mandos.
- El módulo se apagará automáticamente después de 12 horas de uso continuo cuando esté definido a 80 °C o más.

"LO" aparece en la pantalla del panel de mandos.

- El nivel de agua es demasiado bajo. La alimentación del elemento calorífico se apaga automáticamente. Consulte la información sobre el nivel de agua en la página 6.

Problemas con la temperatura del módulo.

- Póngase en contacto con su distribuidor Wolf para obtener más recomendaciones.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto al ponerse en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 4 para observar la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2 de esta guía.

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años después de la fecha de instalación original, esta garantía de su producto de Wolf Appliance cubre todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar o sustituir cualquier parte del producto que se compruebe que tiene defectos de material o mano de obra, siempre y cuando se haya realizado un uso doméstico del mismo. El servicio certificado de fábrica de Wolf llevará a cabo todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance en virtud de la garantía anterior, a menos que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: bandejas de briquetas de acero inoxidable, válvulas de gas, bandejas de recogida de grasa, tableros de mandos electrónicos y elementos caloríficos. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el proveedor de este servicio reparará o sustituirá estas piezas y el propietario pagará todos los demás gastos, incluida la mano de obra. Si el propietario utiliza un servicio no certificado, deberá ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (utilizando para ello la información incluida más abajo) para recibir las piezas reparadas o de sustitución. Wolf Appliance no reembolsará al propietario el dinero pagado por piezas compradas al servicio u otros proveedores no certificados.

Para obtener más información con respecto a su garantía de producto de Wolf, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Wolf. Las garantías deben cumplir con todas las normativas nacionales, estatales, municipales y locales.

*Las partes de acero inoxidable (puertas, paneles, manillas, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.



Table des matières

- 2 Mesures de sécurité
- 4 Caractéristiques du cuit vapeur
- 4 Cuisson au cuit vapeur
- 8 Consignes d'entretien
- 8 Dépistage des pannes
- 9 Garantie Wolf

Entretien par le client

Les référence et numéro de série sont imprimés sur la Carte d'enregistrement du produit ci-jointe. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 4. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

En cas de besoin, assurez-vous de contacter un prestataire agréé par l'usine Wolf.

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle
Numéro de série
Date d'installation
Nom du prestataire agréé
Numéro du service certifié
Revendeur agréé
Numéro du revendeur

Remarque importante

Pour garantir une installation de ce produit aussi sûre et efficace que possible, veuillez faire particulièrement attention aux mentions mises en évidence tout au long de ce guide, notamment :

REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

MISE EN GARDE signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

AVERTISSEMENT signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

CONSIGNES IMPORTANTES

REMARQUE IMPORTANTE :

Lisez toutes les instructions et les mesures de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez avec attention ce guide avant d'utiliser cet appareil ménager.
- Cet appareil doit être correctement installé et réparé par un poseur ou un prestataire agréé et mis à la terre par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de cet appareil pourrait entraîner des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient étroitement surveillés et qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils courent. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par les enfants à moins qu'ils aient plus de huit ans et qu'ils soient surveillés. Gardez cet appareil et son cordon à l'écart des enfants de moins de huit ans.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'elles soient étroitement surveillées et qu'elles aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qu'elles courent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

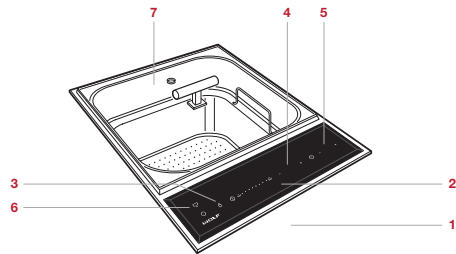
- Cet appareil est réservé à l'usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- La surface de la cuve du cuit vapeur peut rester chaude après usage.
- Utilisez toujours des poignées sèches. La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de cet appareil ménager en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.
- Ne jetez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil.
- N'entrez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés, tels que les conserves et les boîtes d'aliments pour bébé. De la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

CARACTERISTIQUES DU CUIT VAPEUR

CARACTERISTIQUES

1	Plaque des caractéristiques du produit (sous le domino)
2	Panneau de commande
3	Verrouillage du panneau de commande
4	Affichage des températures
5	Affichage de la minuterie
6	Commande de l'évacuation
7	Couvercle en verre
8	Paniers de cuisson
9	Cuve du cuit vapeur
10	Niveaux d'eau

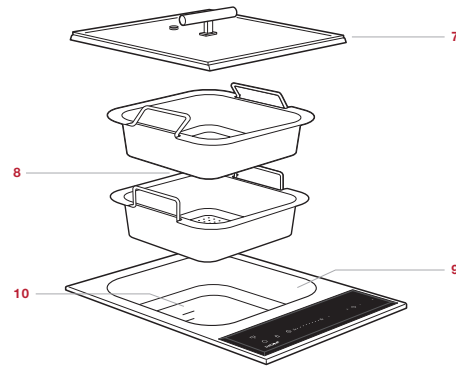


Cuit vapeur.

ASSEMBLAGE DU CUIT VAPEUR

Pour ranger le cuit vapeur, placez le récipient plein dessus puis les deux paniers dans la cuve de l'appareil, avec les poignées alignées. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour aligner l'empilement, faites pivoter le récipient plein à 90 degrés par rapport au panier perforé.



Assemblage du cuit vapeur.

Pour vous lancer

Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ; mais veuillez d'abord prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les consignes d'entretien qui s'appliquent au cuit vapeur de Wolf.



Avant d'utiliser votre cuit vapeur pour la première fois, nettoyez-le minutieusement avec de l'eau chaude et un détergent doux pour que tous les résidus d'huile provenant du processus de fabrication soient éliminés. Ensuite, rincez-le et séchez-le à l'aide d'un torchon doux. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 8.

Mode Sabbat

Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

Cuisson au cuit vapeur


PANNEAU DE COMMANDE


Le panneau de commande est doté de touches lumineuses à effleurement. Un témoin de niveau de puissance pour la résistance chauffante affiche le réglage de chaleur pour chaque commande de  à . Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Les témoins sur le panneau de commande s'allument pour indiquer la fonction du gril en opération. Reportez-vous au tableau ci-après.


PANNEAU DE COMMANDE

 FONCTIONNEMENT DE L'ÉVACUATION AUTOMATIQUE

 Résistance On (en marche)


 Panneau de commande verrouillé

 On (Marche)/Off (Arrêt)



 Low (Bas)

 High (temp. élevée)

 Minuterie programmée

 Eau chaude

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande empêche le fonctionnement du gril par inadvertance. Pour verrouiller et déverrouiller le panneau de commande, maintenez la touche  enfoncée pendant trois secondes.  va s'allumer lorsque le panneau de commande est verrouillé.

Le panneau de commande va se verrouiller automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité. Cette fonction de verrouillage automatique peut être désactivée par le biais du menu des options enrichies. Reportez-vous à la page 6.

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, ou s'il y a eu une coupure de courant, par défaut, le domino se met en mode Verrouillage.

NIVEAU DE PUISSANCE





Lorsque la résistance chauffante est activée, le témoin de niveau de puissance s'allume indiquant le niveau de chaleur. La chaleur la plus faible est représentée par la petite flamme, les niveaux divers de chaleur par des témoins supplémentaires (points) et la chaleur la plus forte par tous les témoins, y compris la grande flamme. Reportez-vous au tableau ci-après.

RÉGLAGE	NIVEAU DE PUISSANCE	USAGES
Low (Bas)	Témoins 1-6	Faire lever une pâte, fondre le chocolat.
Medium (Moyen)	Témoins 6-7	Réchauffer les aliments, utiliser comme chauffe-plat, dégivrer, cuire le pain à la vapeur.
Medium High (Moyen élevé)	Témoins 7-8	Cuisson lente.
High (temp. élevée)	Témoins 8-10 (grande flamme)	Cuisson à la vapeur des légumes, du riz, etc.

TÉMOIN DE NIVEAU DE PUISSANCE

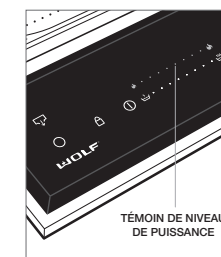
REMARQUE IMPORTANTE : Remplissez toujours la cuve d'eau avant d'activer le cuit vapeur.

Réglage des commandes :

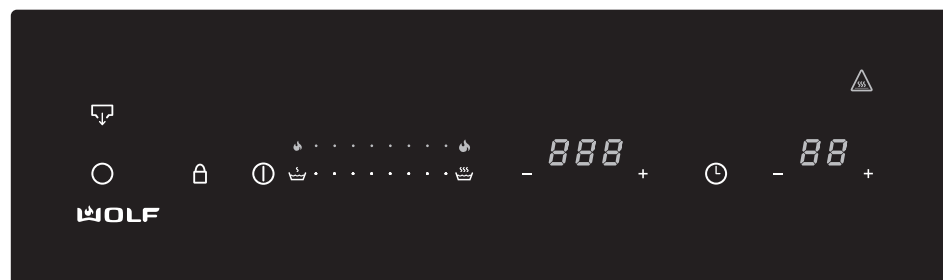
- 1 Pour activer le cuit vapeur, effleurez la touche  sur le panneau de commande. Le témoin de niveau de puissance et tous les autres témoins vont clignoter. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2 Pour finir l'activation, effleurez la touche  pour la chaleur la plus forte, la touche  pour la chaleur la plus basse, ou effleurez le témoin de niveau de puissance préréglé voulu.
- 3 Pour changer le réglage de chaleur pendant que l'appareil est en marche, effleurez ou faites glisser jusqu'au niveau de puissance préréglé désiré ou effleurez les touches « + » ou « - » pour régler la température par incréments d'un degré.
- 4 Pour désactiver le cuit vapeur, effleurez la touche .

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le cuit vapeur jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne la température programmée avant d'ajouter les aliments. Faites toujours cuire les aliments dans un panier, ne mettez jamais les aliments directement dans la cuve du cuit vapeur.




Témoin de niveau de puissance.





Panneau de commande.

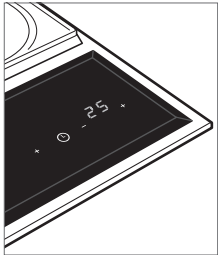
Cuisson au cuit vapeur

MINUTERIE

La minuterie peut être réglée par intervalles d'une minute jusqu'à 99 minutes au plus. Une fois la minuterie réglée, la touche  va s'allumer sur le panneau de commande et le compte à rebours s'affiche sur l'écran de la minuterie. Reportez-vous à l'illustration ci-après. La minuterie est indépendante du fonctionnement du gril.


Réglage de la minuterie :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez « + » ou « - » et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que la durée voulue s'affiche. Le compte à rebours commence en minutes.
- 3 La minuterie retentira lorsqu'il restera une minute et le compte à rebours se fera alors en secondes.
- 4 Une fois le temps écoulé, la minuterie retentira et continuera à sonner jusqu'à ce que la touche  soit effleurée.





Commande de la minuterie.

INDICATEUR D'EAU CHAUDE

La touche  sera allumée sur le panneau de commande et reste allumée jusqu'à ce que la température de l'eau soit inférieure à 60 °C. Elle peut rester allumée même si l'appareil est désactivée.


TOUS LES FOYERS OFF (DÉSACTIVÉS)

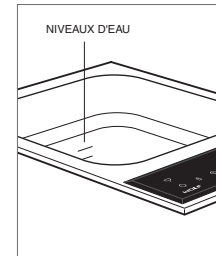
Lorsque la résistance chauffante est activée, la touche  s'allume sur le panneau de commande. Pour désactiver la résistance chauffante, effleurez la touche .

NIVEAU D'EAU

Il y a deux témoins de niveau d'eau sur la cuve du cuit vapeur. Le repère inférieur représente 2,4 l ; c'est le niveau recommandé pour les paniers. Le repère supérieur représente 4,7 l d'eau. Reportez-vous à l'illustration ci-après. N'utilisez pas le récipient plein lorsque le niveau d'eau dans la cuve atteint le repère supérieur. Le récipient se remplira d'eau.

Si le niveau d'eau est trop bas, le symbole « Lo » s'affichera sur le panneau de commande. L'alimentation de la résistance chauffante est alors automatiquement coupée et l'appareil se met en mode Verrouillage.

Ajoutez de l'eau puis effleurez la touche  pour relancer la cuisson.












Niveau d'eau.

OPTIONS ENRICHIES



Les options enrichies permettent à l'utilisateur de régler les préférences pour le volume, la tonalité, le verrouillage du panneau de commande et le mode sabbat.

Programmation des options enrichies :



- 1 Lorsque l'appareil est désactivé et déverrouillé, effleurez la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes.
- 2 « VO » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
Effleurez la touche  ou  pour régler le volume.
- 3 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler la tonalité. « Fr » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
Effleurez  ou  pour régler la tonalité.
- 4 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler le verrouillage automatique du panneau de commande. « Lo » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
Effleurez la touche  ou  pour activer ou désactiver le verrouillage automatique du panneau de commande.
- 5 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler l'écart de température. « OF » s'affiche sur l'écran de la minuterie. Les degrés représentant l'écart s'affichent sur l'écran des températures.
Effleurez la touche « + » ou « - » associée à la température pour régler l'écart.
- 6 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour régler les unités de température. « Un » s'affiche sur l'écran de la minuterie. « F » ou « C » s'affiche sur l'écran des températures.
Effleurez la touche « + » ou « - » pour choisir l'unité de mesure.
- 7 Effleurez « + » sur la commande de la minuterie pour introduire le mode sabbat. « SA » s'affiche sur l'écran de la minuterie.
Effleurez la touche  pour activer ou désactiver la fonction.
- 8 Effleurez la touche  pour confirmer les réglages.

Cuisson au cuit vapeur



CUISSON À LA VAPEUR | DÉGIVRAGE

- 1 Remplissez la cuve du cuit vapeur d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau minimum soit atteint. Couvrez.
- 2 Effleurez la touche  sur le panneau de commande, puis sélectionnez le niveau de puissance désiré. Lors du préchauffage, l'écran affiche alternativement la température réelle de l'eau et la température programmée. Une tonalité retentit lorsque la température programmée est atteinte.
- 3 Ajoutez les aliments dans le récipient perforé, puis posez-le dans la cuve du cuit vapeur et mettez le couvercle.
- 4 Touchez  pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.

LEVÉE DE PÂTE

- 1 Remplissez la cuve du cuit vapeur d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau minimum soit atteint. Couvrez.
- 2 Effleurez la touche  sur le panneau de commande, puis sélectionnez le niveau de puissance désiré. Lors du préchauffage, l'écran affiche alternativement la température réelle de l'eau et la température programmée. Une tonalité retentit lorsque la température programmée est atteinte.
- 3 Mettez le bol avec la pâte à pain, non recouvert, dans le récipient perforé, puis posez-le dans la cuve du cuit vapeur et mettez le couvercle.
- 4 Touchez  pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.



CUISSON LENTE

- 1 Remplissez la cuve du cuit vapeur d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau minimum soit atteint. Couvrez.
- 2 Effleurez la touche  sur le panneau de commande, puis sélectionnez le niveau de puissance désiré. Lors du préchauffage, l'écran affiche alternativement la température réelle de l'eau et la température programmée. Une tonalité retentit lorsque la température programmée est atteinte.
- 3 Ajoutez les aliments dans le récipient plein et recouvrez-les complètement de liquide. Couvrez le récipient avec un film en plastique solide, puis recouvrez de papier aluminium. Posez-le dans la cuve du cuit vapeur et mettez le couvercle.
- 4 Touchez  pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.

MODE SABBAT

Le cuit vapeur restera allumé jusqu'à ce que le niveau d'eau baisse et entraîne le déclenchement automatique de la désactivation de l'appareil sans avoir à toucher les commandes. Reportez-vous à la page 6, pour plus détails sur le niveau d'eau.

CONSERVER AU CHAUD




- 1 Remplissez la cuve du cuit vapeur d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau minimum soit atteint. Couvrez.
- 2 Effleurez la touche  sur le panneau de commande puis réglez la température à 70 °C. Lors du préchauffage, l'écran affiche alternativement la température réelle de l'eau et la température programmée. Une tonalité retentit lorsque la température programmée est atteinte.
- 3 Ajoutez les aliments dans le récipient plein, puis posez-le dans la cuve du cuit vapeur et mettez le couvercle.
- 4 Touchez  pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.

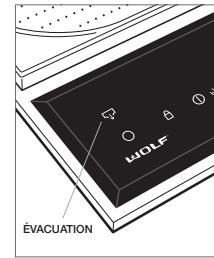
Évacuation

ÉVACUATION AUTOMATIQUE

L'évacuation automatique exige le branchement à une conduite d'évacuation. L'évacuation ne fonctionne que lorsque l'appareil est désactivé et lorsque la température de l'eau est inférieure à 60 °C.

Pour activer l'évacuation :

- 1 Effleurez et maintenez la touche  enfoncée sur le panneau de commande pendant 3 secondes. Une tonalité retentit, la touche  s'allume et la soupape de l'évacuation sera ouverte pendant 2 minutes. Répétez jusqu'à ce que la cuve du cuit vapeur soit complètement vide. Reportez-vous à l'illustration ci-après.
- 2 Effleurez la touche  pour fermer la soupape.






Commande de l'évacuation.

ÉVACUATION MANUELLE

L'évacuation manuelle exige qu'on ait un récipient résistant à la chaleur d'une capacité minimale de 7,6 l. L'évacuation ne fonctionne que lorsque l'appareil est désactivé et lorsque la température de l'eau est inférieure à 60 °C.

Pour activer l'évacuation manuelle :

- 1 Mettez le récipient sous l'appareil.
- 2 Effleurez et maintenez la touche  enfoncée sur le panneau de commande pendant 3 secondes. Une tonalité retentit, la touche  s'allume et la soupape de l'évacuation sera ouverte pendant 2 minutes. Répétez jusqu'à ce que la cuve du cuit vapeur soit complètement vide.
- 3 Effleurez la touche  pour fermer la soupape.

Consignes d'entretien


NETTOYAGE

Acier inoxydable	Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Panneau de commande	Utilisez un dégraissant aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'origine alimentaire. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyants sur le panneau de commande.
Couvercle en verre	Le couvercle en verre passe au lave-vaisselle ou peut être lavé à la main à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez complètement.
Paniers de cuisson	Les paniers perforés et pleins passent au lave-vaisselle ou peuvent être lavés à la main à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez et séchez.
Filtre du tube d'évacuation	Le filtre devrait demeurer dans l'évacuation pendant le fonctionnement normal et le nettoyage de l'appareil. Retirez le filtre en le soulevant et rincez-le après chaque utilisation pour enlever les particules de nourriture.
Cuve du cuit vapeur	Videz l'eau de la cuve du cuit vapeur. Reportez-vous à la page 7. Versez de l'eau chaude avec un détergent doux dans la cuve vide. Récurez avec une brosse en nylon. Rincez bien, videz et séchez complètement. Pour les dépôts calcaires, nettoyez avec une solution composée d'eau et de vinaigre blanc ou avec un produit nettoyant formulé pour enlever les minéraux. Laissez la solution reposer dans la cuve du cuit vapeur, puis récurez avec une brosse en nylon. Rincez bien. Pour les dépôts de sel d'eau douce, essuyez avec un chiffon humide. Rincez bien.

Dépistage des pannes

FONCTIONNEMENT

Le cuit vapeur ne marche pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si le gril est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.
- Le gril est en mode Verrouillage. Pour déverrouiller le panneau de commande, maintenez la touche  enfoncée pendant trois secondes.
- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 12 heures de fonctionnement ininterrompu lorsqu'il est réglé à 80 °C ou plus.

« LO » s'affiche sur l'écran du panneau de commande.

- Le niveau d'eau est trop bas. L'alimentation de la résistance est coupée automatiquement. Reportez-vous à la page 6, pour plus détails sur le niveau d'eau.

Problème avec la température de l'appareil.

- Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre revendeur Wolf .

SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 4.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

La garantie des appareils Wolf Appliance couvre, pendant deux ans à compter de la date de l'installation initiale, tous les frais de pièces et de main d'œuvre pour réparer ou remplacer, dans des conditions d'utilisation ménagère normales, toute pièce du produit qui présenterait des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication. Tous les services offerts par Wolf Appliance dans le cadre de la garantie définie ci-dessus doivent être exécutés par un prestataire agréé par l'usine Wolf, sauf en cas d'exception particulière spécifiée par Wolf Appliance, Inc. Les services seront exécutés pendant les heures normales ouvrées.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : plateau à briquettes en acier inoxydable, robinets de gaz, cuvettes des brûleurs, les panneaux de commande électroniques et les résistances chauffantes. Si le propriétaire de l'appareil a recours à un prestataire agréé par l'usine Wolf, celui-ci va réparer ou remplacer ces pièces et le propriétaire couvrira tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre. Si le propriétaire a recours à un prestataire non agréé, il doit contacter Wolf Appliance, Inc. (vois les coordonnées ci-après) pour recevoir les pièces de rechange ou les pièces réparées. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées auprès de prestataires ou de tout autre fournisseur non agréés.

Pour plus de détails concernant la garantie des produits Wolf, veuillez contacter votre concessionnaire agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation en vigueur au niveau national, régional ou local.

*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, parties du cadre et surfaces intérieures) sont couvertes par une garantie limitée de 60 jours pour pièces et main d'œuvre pour tout vice cosmétique.



Indice

- 2 Precauzioni di sicurezza
- 4 Funzionalità del modulo per la cottura a vapore
- 4 Funzionamento del modulo per la cottura a vapore
- 8 Consigli per la manutenzione
- 8 Risoluzione dei problemi
- 9 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

I numeri di serie e di modello sono stampati sulla cedola di registrazione del prodotto. I due numeri sono riportati anche sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 4 per la posizione dell'etichetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

Se il prodotto richiede assistenza, rivolgersi a un servizio di assistenza certificato Wolf.

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello	_____
Numero di serie	_____
Data di installazione	_____
Nome di assistenza certificato	_____
Numero di assistenza certificato	_____
Rivenditore autorizzato	_____
Numero del rivenditore	_____

Nota importante

Per garantire un'installazione e un funzionamento sicuri ed efficaci del prodotto, prestare attenzione alle seguenti informazioni evidenziate all'interno della guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

ATTENZIONE indica una situazione in cui possono verificarsi lesioni e danni di lieve entità al prodotto, in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

AVVERTENZA indica un rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza delle precauzioni.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

NOTA IMPORTANTE: leggere tutte le istruzioni relative alla sicurezza prima di utilizzare questo elettrodomestico.

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere attentamente la presente guida per ridurre il rischio di incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
- L'installazione dell'apparecchio e l'assistenza devono essere effettuate da un installatore, centro di assistenza o azienda del gas qualificati. L'apparecchio deve essere collegato a terra da un tecnico qualificato.

⚠ AVVERTENZA

L'uso non adeguato di questo elettrodomestico può causare lesioni.

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i potenziali pericoli. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni e in assenza di sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PRECAUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

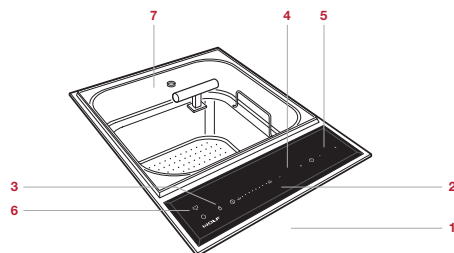
- Questo è un apparecchio destinato esclusivamente all'uso domestico.
- La superficie della vasca per la cottura a vapore è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Usare sempre una presina asciutta. Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- Non lasciare bambini incustoditi in prossimità dell'elettrodomestico funzionante. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito quando in funzione. Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbero causare fumo o fiamme.
- Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate da olio. Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o a schiuma.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento.
- Non conservare o usare benzina o altri liquidi e liquidi volatili infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- Non riscaldare contenitori di alimenti chiusi come vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosioni e lesioni.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Funzionalità del modulo per la cottura a vapore

FUNZIONALITÀ

1	Targhetta identificativa del prodotto (sotto il modulo)
2	Pannello di controllo
3	Blocco del pannello di controllo
4	Display della temperatura
5	Display del timer
6	Controllo dello scarico
7	Coperchio in vetro
8	Teglie inseribili
9	Vasca per la cottura a vapore
10	Linee livello dell'acqua

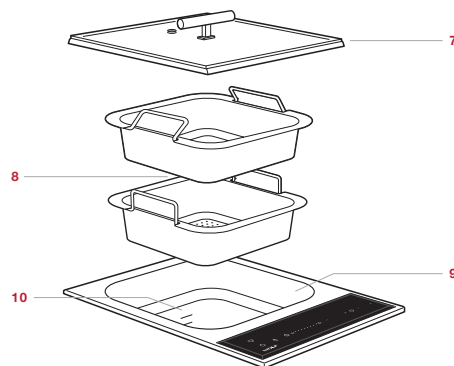


Modulo per la cottura a vapore.

MONTAGGIO DEL MODULO PER COTTURA A VAPORE

Per la conservazione, posizionare la teglia inseribile intera in alto ed entrambe le teglie inseribili perforate nella vasca per la cottura a vapore, allineandone i manici. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Per la sovrapposizione allineata, ruotare la teglia intera di 90° gradi rispetto a quella perforata.



Montaggio del modulo per cottura a vapore.

Introduzione

Sarete sicuramente ansiosi di iniziare a cucinare, ma prima di farlo è importante dedicare qualche minuto alla lettura della presente guida all'uso e alla manutenzione. Sia nel caso di un cuoco occasionale o di uno chef professionista, è essenziale acquisire dimestichezza con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del modulo per la cottura a vapore Wolf.



Per garantire la rimozione di tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione, pulire accuratamente il modulo per la cottura a vapore con acqua calda e un detergente delicato prima dell'uso. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 8.

Sabbath

Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorose norme religiose ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.


Funzionamento del modulo per la cottura a vapore

PANNELLO DI CONTROLLO


Il pannello di controllo presenta comandi tattili con illuminazione. Un indicatore del livello di potenza per l'elemento riscaldante visualizza il calore impostato da  a . Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

Gli indicatori sul pannello di controllo si accendono indicando la specifica operazione del modulo. Consultare la tabella riportata di seguito.

PANNELLO DI CONTROLLO

 Apertura spurgo automatica


 Elemento acceso


 Pannello di controllo bloccato

 On/Off



 Basso

 Alto

 Impostazione timer

 Acqua calda

BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

La funzione di blocco del pannello di controllo impedisce l'azionamento indesiderato del modulo. Per bloccare e sbloccare il pannello di controllo, premere e mantenere premuto  per tre secondi.  si accende quando il pannello di controllo è bloccato.

Il pannello di controllo si blocca automaticamente dopo 10 minuti di inattività. Questa funzione di blocco automatica può essere disabilitata dal menu delle opzioni estese. Fare riferimento a pagina 6.

Quando il modulo viene acceso per la prima volta o dopo un'interruzione dell'alimentazione, attiva automaticamente la modalità di blocco.

LIVELLO POTENZA





Quando viene attivato un elemento riscaldante, l'indicatore del livello di potenza si accende indicando il livello di calore. Il calore minimo è rappresentato dalla fiamma piccola, i livelli variabili di calore da indicatori supplementari (puntini) e il calore massimo da tutti gli indicatori, inclusa la fiamma grande. Consultare la tabella riportata di seguito.

IMPOSTAZIONE	LIVELLO POTENZA	FUNZIONE
Basso	Indicatori 1-6	Lievitazione e fusione del cioccolato.
Medio	Indicatori 6-7	Riscaldamento cibi, utilizzo come scaldavivande, scongelamento, cottura a vapore del pane.
Medio Alto	Indicatori 7-8	Cottura lenta.
Alto	Indicatori 8-10 (fiamma grande)	Cottura a vapore di verdure, riso, ecc.

INDICATORE LIVELLO POTENZA

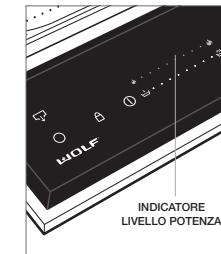
NOTA IMPORTANTE: Riempire sempre la vasca con acqua prima di attivare il modulo per la cottura a vapore.

Impostazione dei comandi:

- 1 Per attivare il modulo per la cottura a vapore, toccare  sul pannello di controllo. L'indicatore del livello di potenza e tutti gli indicatori lampeggiano. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 2 Per completare l'attivazione, toccare  per il massimo calore,  per il minimo calore o toccare l'indicatore del livello di potenza predefinita desiderato.
- 3 Per cambiare l'impostazione del calore a unità accesa, toccare o far scorrere il dito sul livello di potenza predefinita desiderato o toccare + o - per regolare la temperatura di 1 incremento.
- 4 Per spegnere l'unità, toccare .

PRERISCALDAMENTO

Preriscaldare il modulo per la cottura a vapore fino a quando la temperatura dell'acqua raggiunge la temperatura impostata prima di aggiungere del cibo. La cottura deve essere effettuata sempre in una teglia e il cibo non deve essere mai posizionato direttamente nella vasca per la cottura a vapore.




Indicatore livello potenza.





Pannello di controllo.

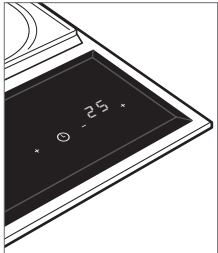
Funzionamento del modulo per la cottura a vapore a vapore

TIMER

Il timer può essere impostato a incrementi di un minuto fino a 99 minuti. Una volta impostato il tempo, si accende  sul pannello di controllo e sul display del timer compare il conto alla rovescia. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Il timer è indipendente dal funzionamento del modulo.


Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Tenere premuto su + o - fino a visualizzare il tempo richiesto sul display del timer. Il timer inizia il conto alla rovescia in minuti.
- 3 Il timer emette un segnale acustico a un minuto dal termine e porta a termine il conto alla rovescia in secondi.
- 4 Una volta esaurito, il timer emette un segnale acustico e continua a emetterlo fino a quando non si tocca .





Comandi del timer.

INDICATORE ACQUA CALDA

Si accende  sul pannello di controllo e rimarrà acceso fino a quando la temperatura dell'acqua è al di sotto di 60°C. Può restare acceso anche quando il modulo per la cottura a vapore è spento.


TUTTO SPENTO

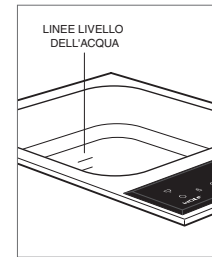
Quando l'elemento riscaldante è acceso, si accende  sul pannello di controllo. Per spegnere l'elemento, toccare .

LIVELLO DELL'ACQUA

Ci sono due indicatori del livello dell'acqua sulla vasca per la cottura a vapore. La linea inferiore indica 2,4 litri e rappresenta il livello consigliato per le teglie inseribili. La linea superiore indica 4,7 litri di acqua. Fare riferimento alla figura riportata di seguito. Non usare la teglia intera se la vasca è stata riempita fino alla linea superiore. La teglia si riempirà d'acqua.

Se il livello dell'acqua è troppo basso, sul display del pannello di controllo comparirà il messaggio "Lo". L'elemento riscaldante viene disattivato automaticamente e l'unità entra nella modalità di bloccaggio.

Aggiungere acqua, quindi toccare  per riprendere il funzionamento dell'unità.












Livello dell'acqua.

OPZIONI ESTESE



Le opzioni estese consentono all'utente di selezionare le preferenze per le opzioni di volume, suoni, blocco del pannello di controllo e Giornata sabbaica.

Impostazione delle opzioni estese:



- 1 Con l'elettrodomestico spento e sbloccato, tenere premuto su  per cinque secondi.
- 2 Sul display del timer compare "VO".
Toccare  o  per regolare il volume.
- 3 Toccare + sul comando del timer per regolare il tono. Sul display del timer compare "Fr".
Toccare  o  per regolare il tono.
- 4 Toccare + sul comando del timer per regolare il blocco automatico del pannello di controllo. Sul display del timer compare "Lo".
Toccare  o  per disattivare o attivare la funzione di blocco automatico.
- 5 Toccare + sul comando del timer per regolare la temperatura compensata. Sul display del timer compare "OF". Sul display della temperatura compare il grado di compensazione.
Toccare i comandi + o - della temperatura per regolare la compensazione.
- 6 Toccare + sul comando del timer per regolare le unità della temperatura. Sul display del timer compare "Un". Sul display della temperatura compare "F" o "C".
Toccare i comandi + o - della temperatura per regolare le unità.
- 7 Toccare + sul comando del timer per attivare la modalità Sabbath. Sul display del timer compare "SA".
Toccare  per attivare o disattivare la funzionalità.
- 8 Toccare  per confermare le impostazioni.

Funzionamento del modulo per la cottura a vapore a vapore



COTTURA A VAPORE | SCONGELAMENTO

- 1 Riempire la vasca per la cottura a vapore con l'acqua al livello minimo indicato dalla linea inferiore. Coprire con il coperchio.
- 2 Toccare  sul pannello di controllo, quindi selezionare il livello di potenza desiderato. Durante il preriscaldamento, il display mostra in maniera alternata la temperatura dell'acqua attuale e la temperatura impostata. Un allarme acustico indica che la temperatura è stata raggiunta.
- 3 Aggiungere del cibo nella teglia perforata, quindi posizionare la vasca per la cottura a vapore e coprire con il coperchio.
- 4 Toccare  per spegnere l'unità.

LIEVITAZIONE

- 1 Riempire la vasca per la cottura a vapore con l'acqua al livello minimo indicato dalla linea inferiore. Coprire con il coperchio.
- 2 Toccare  sul pannello di controllo, quindi selezionare il livello di potenza desiderato. Durante il preriscaldamento, il display mostra in maniera alternata la temperatura dell'acqua attuale e la temperatura impostata. Un allarme acustico indica che la temperatura è stata raggiunta.
- 3 Posizionare la ciotola con l'impasto del pane nella teglia perforata e senza coperchi, quindi posizionare nella vasca per la cottura a vapore e coprire con il coperchio.
- 4 Toccare  per spegnere l'unità.



COTTURA LENTA

- 1 Riempire la vasca per la cottura a vapore con l'acqua al livello minimo indicato dalla linea inferiore. Coprire con il coperchio.
- 2 Toccare  sul pannello di controllo, quindi selezionare il livello di potenza desiderato. Durante il preriscaldamento, il display mostra in maniera alternata la temperatura dell'acqua attuale e la temperatura impostata. Un allarme acustico indica che la temperatura è stata raggiunta.
- 3 Aggiungere del cibo nella teglia intera e coprire il cibo completamente con il liquido. Coprire la teglia con della pellicola trasparente spessa e poi con della carta alluminio. Posizionare la vasca per la cottura a vapore e coprire con il coperchio.
- 4 Toccare  per spegnere l'unità.

SABBATH

La vaporiera resterà accesa fino a quando il livello dell'acqua scende, provocando lo spegnimento automatico dell'unità grazie alla funzionalità di sicurezza, senza dover quindi agire sui comandi. Fare riferimento alla sezione sul livello dell'acqua a pagina 6.

RISCALDAMENTO




- 1 Riempire la vasca per la cottura a vapore con l'acqua al livello minimo indicato dalla linea inferiore. Coprire con il coperchio.
- 2 Toccare  sul pannello di controllo, quindi impostare la temperatura a 70°C. Durante il preriscaldamento, il display mostra in maniera alternata la temperatura dell'acqua attuale e la temperatura impostata. Un allarme acustico indica che la temperatura è stata raggiunta.
- 3 Aggiungere del cibo nella teglia intera, quindi posizionare la vasca per la cottura a vapore e coprire con il coperchio.
- 4 Toccare  per spegnere l'unità.

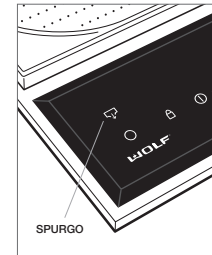
SPURGO

SPURGO AUTOMATICO

Lo spurgo automatico richiede il collegamento a una unità di scarico. Lo spurgo funzionerà solo se l'unità è spenta e la temperatura dell'acqua è scesa sotto i 60°C.

Per attivare lo spurgo automatico:

- 1 Toccare  sul pannello di controllo per 3 secondi. Si sente un avviso acustico, si accende  e la valvola per lo spurgo si apre per 2 minuti. Ripetere l'operazione a seconda delle proprie necessità per scaricare completamente la vasca per la cottura a vapore. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.
- 2 Toccare  per chiudere la valvola.






Controllo dello spurgo.

SPURGO MANUALE

Lo spurgo manuale richiede un recipiente resistente al calore con una capacità minima di 7,6 litri. Lo spurgo funzionerà solo se l'unità è spenta e la temperatura dell'acqua è scesa sotto i 60°C.

Per attivare lo spurgo manuale:

- 1 Posizionare il recipiente sotto l'unità.
- 2 Toccare  sul pannello di controllo per 3 secondi. Si sente un avviso acustico, si accende  e la valvola per lo spurgo si apre per 2 minuti. Ripetere l'operazione a seconda delle proprie necessità per scaricare completamente la vasca per la cottura a vapore.
- 3 Toccare  per chiudere la valvola.

Consigli per la manutenzione


PULIZIA

Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Pannello di controllo	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare prima il detergente su un panno. NOTA IMPORTANTE: non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo.
Coperchio in vetro	È possibile lavare il coperchio in vetro nella lavastoviglie. In alternativa, è possibile lavarlo a mano con acqua calda e un detergente neutro. Sciacquare e asciugare bene.
Teglie inseribili	È possibile lavare le teglie perforate e intere nella lavastoviglie. In alternativa, è possibile lavarle a mano con acqua calda e un detergente neutro. Sciacquare e asciugare.
Filtro per lo spurgo dell'acqua	Il filtro deve restare all'interno dell'uscita dello spurgo durante le normali operazioni di pulizia e funzionamento. Sollevare il filtro e risciacquarlo dopo ogni utilizzo per rimuovere i resti di cibo.
Vasca per la cottura a vapore	Spurgare l'acqua presente nella vasca per la cottura a vapore. Fare riferimento a pagina 7. Versare acqua tiepida con detergente delicato nella vasca vuota. Strofinare con una spazzola di nylon. Sciacquare, svuotare e asciugare bene. Per rimuovere le macchie di calcare, usare aceto bianco e acqua o un detergente per la rimozione di minerali. Lasciare agire la miscela nella vasca per la cottura a vapore, quindi strofinare con una spazzola di nylon. Sciacquare bene. Per i depositi di sale usare un panno umido. Sciacquare bene.

Risoluzione dei problemi

FUNZIONAMENTO

Il modulo per la cottura a vapore non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore del modulo e l'interruttore generale dell'abitazione siano accesi.
- Il modulo è in modalità di blocco. Per sbloccare il pannello di controllo, tenere premuto  per tre secondi.
- Il modulo si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento continuo se la temperatura è ad almeno 80°C.

Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "LO".

- Il livello dell'acqua è troppo basso. L'elemento riscaldante viene disattivato automaticamente. Fare riferimento alla sezione sul livello dell'acqua a pagina 6.

Problemi di temperatura del modulo.

- Rivolgersi al rivenditore autorizzato Wolf per i dettagli.

ASSISTENZA

- Per preservare la qualità del prodotto, rivolgersi a un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare un centro di assistenza, tenere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 4 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, se non diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance ripara o sostituisce le seguenti parti che rivelino difetti di materiale o manodopera: vassoi con griglia in acciaio, valvole del gas, vaschette, schede elettroniche di controllo e elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti ed al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge ad un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le informazione che trova in basso) per ricevere le parti riparate o sostituite. Wolf Appliance non rimborserà il proprietario per parti ordinate presso un centro assistenza non certificato o altri.

Per maggiori informazioni sulla garanzia dei prodotti Wolf, contattate il vostro rivenditore autorizzato Wolf. Le garanzie devono osservare le leggi di tutti i paesi, stati, città, località.

*L'acciaio inossidabile (porte, pannelli, maniglie, telaio del prodotto e le superfici interne) è coperto da una garanzia limitata di 60 giorni su parti e manodopera per difetti cosmetici.



Inhaltsverzeichnis

- 2 Sicherheitshinweise
- 4 Leistungsmerkmale des Dampfgarmoduls
- 4 Bedienung des Dampfgarmoduls
- 8 Pflegeempfehlungen
- 8 Fehlersuche
- 9 Wolf-Garantie

Kundendienst

Modell- und Seriennummer finden Sie auf der beiliegenden Produktregistrierungskarte. Beide Nummern sind auch auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Wenn irgendwelche Arbeiten an Ihrem Produkt notwendig sind, ziehen Sie auf jeden Fall einen vom Wolf-Werk zugelassenen Serviceanbieter hinzu.

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer	_____
Seriennummer	_____
Datum der Installation	_____
Name des zertifizierten Service	_____
Numer des zertifizierten Service	_____
Vertragshändler	_____
Händlernummer	_____

Wichtiger Hinweis

Um eine möglichst sichere und effiziente Installation dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Arten hervorgehobener Informationen in der gesamten Anleitung:

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

VORSICHT ist ein Hinweis auf eine Situation, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu geringfügigen Personen- oder Sachschäden führen kann.

WARNUNG weist auf eine Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

WICHTIGER HINWEIS: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie den Herd benutzen.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Verletzungen vorzubeugen.
- Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Installierer, Fachbetrieb oder Gaslieferanten ordnungsgemäß angeschlossen und gewartet und von einem qualifizierten Techniker geerdet werden.

⚠️ WARNUNG

Der Missbrauch dieses Geräts kann zu Verletzungen führen.

⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

⚠️ WARNUNG

Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

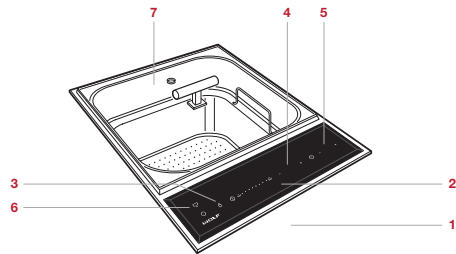
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt gedacht und darf nicht für andere Zwecke benutzt werden.
- Die Oberfläche des Dampfgarbeckens bleibt nach der Verwendung noch längere Zeit heiß.
- Immer trockene Topflappen verwenden. Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Topflappen verwenden.
- Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen, wenn dieses Gerät verwendet wird. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.
- Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen. Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- Teile dieses Geräts dürfen nur dann repariert oder ersetzt werden, wenn dies in der beigefügten Dokumentation spezifisch empfohlen wird.
- Kein Benzin bzw. keine sonstigen entzündlichen Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte aufbewahren.
- Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie beispielsweise Babynahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Leistungsmerkmale des Dampfgarmoduls

LEISTUNGSMERKMALE

1	Typenschild des Produkts (Unterseite des Moduls)
2	Bedienfeld
3	Verriegelung des Bedienfelds
4	Temperaturanzeige
5	Timer-Display
6	Abflusssteuerung
7	Glasdeckel
8	Einsatzwannen
9	Dampfgarbecken
10	Wasserpegelstriche

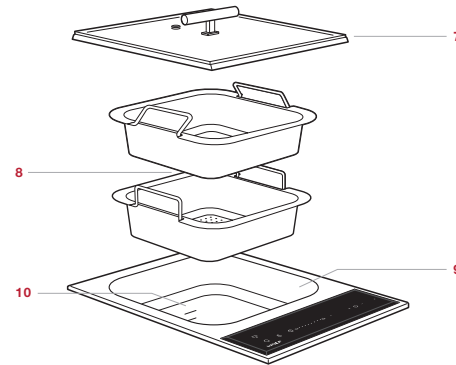


Dampfgarmodul

ZUSAMMENBAU DES DAMPFGARMODULS

Zur Lagerung wird die ungelochte Einsatzwanne oben aufgesetzt. Dann werden beide Einsatzwannen so in das Dampfgarbecken gestellt, dass die Griffe ausgerichtet sind. Siehe Abbildung unten.

Zum Stapeln wird die ungelochte Einsatzwanne um 90 Grad im Verhältnis zur gelochten Einsatzwanne gedreht.



Zusammenbau des Dampfgarmoduls

Erste Schritte

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Unabhängig davon, ob Sie nur gelegentlich kochen oder ein erfahrener Koch sind, sollten Sie sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihres Dampfgarmoduls von Wolf vertraut machen.



Um sicherzustellen, dass alle Ölrückstände vom Herstellungsprozess entfernt werden, das Dampfgarmodul vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Siehe Pflegeempfehlungen auf Seite 8.

Sabbat

Dieses Gerät ist von Star-K zertifiziert und entspricht den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

Dampfgarbetrieb

BEDIENFELD

Das Bedienfeld ist mit beleuchteten Berührungselementen ausgestattet. Eine Leistungsstufenanzeige für das Heizelement gibt die Wärmeeinstellung von  bis  an. Siehe Abbildung unten.

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten und weisen auf den spezifischen Modulbetrieb hin. Siehe das Diagramm unten.

BEDIENFELD

 Automatisches Öffnen des Abflusses

 Element ein

 Bedienfeld verriegelt

 Ein / Aus



 Niedrig

 Hoch

 Timer eingestellt

 Heißwasser

VERRIEGELUNG DES BEDIENFELDS

Mit der Verriegelungsfunktion kann eine unerwünschte Bedienung des Moduls verhindert werden.  berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld zu verriegeln und entriegeln.  leuchtet, wenn das Bedienfeld gesperrt ist.

Das Bedienfeld wird automatisch nach 10 Minuten ohne Aktivität gesperrt. Diese automatische Sperrfunktion kann über das Menü der erweiterten Optionen deaktiviert werden. Siehe Seite 6.

Wenn das Modul zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder wenn der Strom ausfällt, kehrt das Modul standardmäßig zum Verriegelungsmodus zurück.

LEISTUNGSSTUFE





Bei Aktivierung des Heizelements leuchtet eine Leistungsstufenanzeige und zeigt die Heizstufe an. Die niedrigste Wärme wird von der kleinen Flamme dargestellt, unterschiedliche Wärmestufen durch zusätzliche Anzeigen (Punkte) und die höchste Wärme von allen Anzeigen einschließlich der großen Flamme. Siehe das Diagramm unten.

EINSTELLUNG	LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
Niedrig	1-6 Anzeigen	Gären, Schmelzen von Schokolade
Mittel	6-7 Anzeigen	Aufwärmen von Speisen, Verwendung als Chafing-Dish, Auftauen, Dampfgaren von Brot.
Mittel/Hoch	7-8 Anzeigen	Langsames Garen
Hoch	8-10 Anzeigen (große Flamme)	Dampfgaren von Gemüse, Reis usw.

LEISTUNGSSTUFENANZEIGE

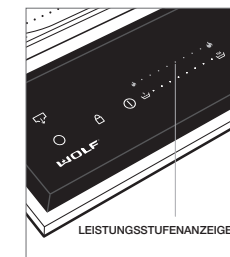
WICHTIGER HINWEIS: Das Becken vor Aktivieren des Dampfgarmoduls immer zuerst mit Wasser füllen.

Bedienelemente einstellen:

- 1 Zum Aktivieren des Dampfgarmoduls  auf dem Bedienfeld berühren. Die Leistungsstufenanzeige und alle Anzeigen blinken. Siehe Abbildung unten.
- 2 Zum Abschließen der Aktivierung  für die höchste Wärme,  für die niedrigste Wärme berühren, oder die gewünschte voreingestellte Leistungsstufenanzeige berühren.
- 3 Zum Ändern der Wärmeeinstellung, während das Gerät eingeschaltet ist, die gewünschte voreingestellte Leistungsstufe berühren oder über sie fahren. Sie können auch + oder - berühren, um die Temperatur in Schritten von 1 Grad anzupassen.
- 4 Zum Ausschalten des Geräts  berühren.

VORHEIZEN

Das Dampfgarmodul vorheizen, bis die Wassertemperatur die voreingestellte Temperatur erreicht, bevor Speisen hinzugefügt werden. Speisen immer in einer Einsatzwanne, nie direkt im Dampfgarbecken kochen.




Leistungsstufenanzeige





Bedienfeld

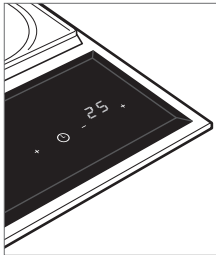
Dampfgarbetrieb

TIMER

Der Timer kann in Schritten von einer Minute bis zu 99 Minuten eingestellt werden. Nach Einstellung der Zeit leuchtet  auf dem Bedienfeld, und der Countdown erscheint auf dem Timer-Display. Siehe Abbildung unten. Der Timer ist unabhängig vom Modulbetrieb.


Timer einstellen:

- 1  berühren.
- 2 + oder - berühren und gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit im Timer-Display angezeigt wird. Der Timer beginnt den Countdown in Minuten.
- 3 Am Timer ertönt ein Glockenton, wenn noch eine Minute verbleibt. Dann läuft der Countdown in Sekunden ab.
- 4 Bei Beendigung ertönt am Timer solange ein Glockenton, bis  berührt wird.





Timer-Bedienelement

ANZEIGE FÜR HEISSES WASSER

 leuchtet auf dem Bedienfeld und bleibt beleuchtet, bis die Wassertemperatur unter 60 °C liegt. Sie kann selbst dann beleuchtet bleiben, wenn das Dampfgarmodul ausgeschaltet ist.

ALLES AUS

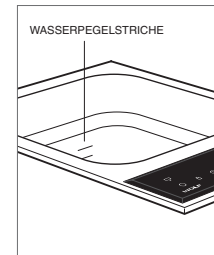
Wenn das Heizelement aktiviert ist, leuchtet  auf dem Bedienfeld. Zum Ausschalten des Elements  berühren.

WASSERPEGEL

Im Dampfgarbecken befinden sich zwei Wasserpegelanzeigen. Der untere Strich stellt 2,4 l dar und ist der empfohlene Pegel für die Einsatzwannen. Der obere Strich stellt 4,7 l Wasser dar. Siehe Abbildung unten. Wenn das Becken bis zum oberen Strich gefüllt ist, dürfen Sie die ungelochte Wanne nicht benutzen. Die Wanne füllt sich sonst mit Wasser.

Wenn der Wasserpegel zu niedrig ist, erscheint auf dem Bedienfeld-Display die Meldung „Lo“. Die Stromzufuhr zum Heizelement wird automatisch deaktiviert, und das Gerät wird in den Verriegelungsmodus versetzt.

Wasser einfüllen, dann  berühren, um den Betrieb fortzusetzen.












Wasserpegel

ERWEITERTE OPTIONEN



Mit den erweiterten Optionen kann der Benutzer seine bevorzugten Einstellungen für Lautstärke, Ton, Sperre des Bedienfelds und Sabbatfunktion festlegen.

Erweiterte Optionen einstellen:



- 1 Während das Gerät ausgeschaltet und entriegelt ist,  berühren und fünf Sekunden lang gedrückt halten.
- 2 Auf dem Timer-Display erscheint „VO“.  oder  berühren, um die Lautstärke anzupassen.
- 3 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Ton anzupassen. Auf dem Timer-Display erscheint „Fr“.  oder  berühren, um den Ton einzustellen.
- 4 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um die automatische Bedienfeldverriegelung anzupassen. Auf dem Timer-Display erscheint „Lo“.  oder  berühren, um die automatische Verriegelungsfunktion aus- oder einzuschalten.
- 5 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Temperatenausgleich anzupassen. Auf dem Timer-Display erscheint „OF“. Der Ausgleichswert erscheint auf dem Temperatur-Display in Grad. + oder - für die Temperatur berühren, um den Ausgleich anzupassen.
- 6 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um die Temperatureinheiten einzustellen. Auf dem Timer-Display erscheint „Un“. Auf dem Timer-Display erscheint „F“ oder „C“. + oder - für die Temperatur berühren, um die Einheiten einzustellen.
- 7 + auf der Timer-Bedientaste berühren, um den Sabbatmodus aufzurufen. Auf dem Timer-Display erscheint „SA“. Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren der Funktion  berühren.
- 8  berühren, um die Einstellungen zu bestätigen.

Dampfgarbetrieb



DAMPFGAREN | AUFTAUEN

- 1 Das Dampfgarbecken bis zum Mindestwasserpegelstrich mit Wasser füllen. Den Deckel aufsetzen.
- 2  auf dem Bedienfeld berühren, dann die gewünschte Leistungsstufe wählen. Während des Vorheizens wechselt das Display zwischen der tatsächlichen Wassertemperatur und der eingestellten Temperatur. Ein hörbarer Glockenton gibt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Speisen in die gelochte Einsatzwanne geben, dann die Wanne in das Dampfgarbecken einsetzen und den Deckel aufsetzen.
- 4  berühren, um das Gerät auszuschalten.

GÄREN

- 1 Das Dampfgarbecken bis zum Mindestwasserpegelstrich mit Wasser füllen. Den Deckel aufsetzen.
- 2  auf dem Bedienfeld berühren, dann die gewünschte Leistungsstufe wählen. Während des Vorheizens wechselt das Display zwischen der tatsächlichen Wassertemperatur und der eingestellten Temperatur. Ein hörbarer Glockenton gibt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Schüssel mit Brotteig unbedeckt in die gelochte Einsatzwanne geben, dann die Wanne in das Dampfgarbecken einsetzen und den Deckel aufsetzen.
- 4  berühren, um das Gerät auszuschalten.



LANGSAMES GAREN

- 1 Das Dampfgarbecken bis zum Mindestwasserpegelstrich mit Wasser füllen. Den Deckel aufsetzen.
- 2  auf dem Bedienfeld berühren, dann die gewünschte Leistungsstufe wählen. Während des Vorheizens wechselt das Display zwischen der tatsächlichen Wassertemperatur und der eingestellten Temperatur. Ein hörbarer Glockenton gibt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Speisen in die ungelochte Einsatzwanne geben und vollständig mit Flüssigkeit bedecken. Die Wanne mit schwerer Plastikfolie, dann mit Alufolie bedecken. In das Dampfgarbecken stellen und den Deckel aufsetzen.
- 4  berühren, um das Gerät auszuschalten.

SABBAT

Das Dampfgarbecken bleibt eingeschaltet, bis der Wasserpegel so weit absinkt, dass die Wasserpegel-Sicherheitsfunktion das Gerät automatisch ausschaltet, ohne dass Bedienelemente eingestellt werden müssen. Siehe die Angaben zum Wasserpegel auf Seite 6.

WARMHALTEN




- 1 Das Dampfgarbecken bis zum Mindestwasserpegelstrich mit Wasser füllen. Den Deckel aufsetzen.
- 2  auf dem Bedienfeld berühren, dann die Temperatur auf 70 °C einstellen. Während des Vorheizens wechselt das Display zwischen der tatsächlichen Wassertemperatur und der eingestellten Temperatur. Ein hörbarer Glockenton gibt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Speisen in die ungelochte Einsatzwanne geben, dann die Wanne in das Dampfgarbecken einsetzen und den Deckel aufsetzen.
- 4  berühren, um das Gerät auszuschalten.

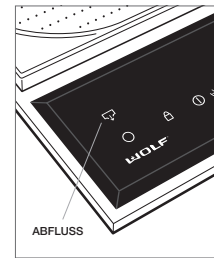
ABFLUSS

AUTOMATISCHER ABFLUSS

Der automatische Abfluss muss angeschlossen werden. Der Abfluss funktioniert nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und die Wassertemperatur unter 60 °C liegt.

So wird der automatische Abfluss aktiviert:

- 1  auf dem Bedienfeld 3 Sekunden lang gedrückt halten. Ein hörbarer Glockenton ertönt,  leuchtet, und das Abflussventil öffnet sich 2 Minuten lang. Nach Bedarf wiederholen, um das Dampfgarbecken vollständig abzulassen. Siehe Abbildung unten.
- 2  berühren, um das Ventil zu schließen.






Abflusssteuerung

MANUELLER ABFLUSS

Der manuelle Abfluss benötigt einen hitzebeständigen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 7,6 l. Der Abfluss funktioniert nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und die Wassertemperatur unter 60 °C liegt.

So wird der manuelle Abfluss aktiviert:

- 1 Behälter unter das Gerät stellen.
- 2  auf dem Bedienfeld 3 Sekunden lang gedrückt halten. Ein hörbarer Glockenton ertönt,  leuchtet, und das Abflussventil öffnet sich 2 Minuten lang. Nach Bedarf wiederholen, um das Dampfgarbecken vollständig abzulassen.
- 3  berühren, um das Ventil zu schließen.

Pflegeempfehlungen


REINIGUNG

Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Bedienfeld	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie das Bedienfeld abwischen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen.
Glasdeckel	Der Glasdeckel ist spülmaschinenfest oder kann von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gespült werden. Abspülen und gründlich trocknen.
Einsatzwannen	Die ungelochte und die gelochte Einsatzwanne sind spülmaschinenfest oder können von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gespült werden. Abspülen und trocknen.
Abflusssieb	Das Sieb sollte während des normalen Gebrauchs und der Reinigung im Abflussauslass installiert bleiben. Nach jedem Gebrauch das Sieb herausnehmen und Lebensmittelpartikel entfernen.
Dampfgarbecken	Das Wasser aus dem Dampfgarbecken ablassen. Siehe Seite 7. Warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel in das leere Becken gießen. Mit einer Nylonbürste reinigen. Gut abspülen, Wasser ablassen und gründlich trocknen. Bei Kalkablagerungen durch hartes Wasser mit weißem Essig und Wasser oder einem Reinigungsmittel zum Entfernen von Mineralien reinigen. Die Mischung im Dampfgarbecken stehen lassen, dann mit einer Nylonbürste reinigen. Gut abspülen. Bei Salzablagerungen durch weiches Wasser mit einem nassen Tuch abwischen. Gut abspülen.

Fehlersuche

BEDIENUNG

Das Dampfmodul funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Modul und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.
- Modul ist im Verriegelungsmodus.  berühren und drei Sekunden lang gedrückt halten, um das Bedienfeld zu entriegeln.
- Das Modul schaltet sich nach 12 Stunden ununterbrochenem Betrieb automatisch aus, wenn es auf mindestens 80 °C eingestellt ist.

Auf dem Display des Bedienfelds erscheint „LO“.

- Der Wasserpegel ist zu niedrig. Die Stromzufuhr zum Heizelement wird automatisch ausgeschaltet. Siehe die Angaben zum Wasserpegel auf Seite 6.

Problem bei der Modultemperatur

- Empfehlungen erhalten Sie von Ihrem Wolf-Vertragshändler.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 4 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE*

Ab dem Datum der ersten Installation deckt diese Produktgarantie von Wolf Appliance für die Dauer von zwei Jahren alle Teile und Lohnkosten für die Reparatur oder den Austausch von Teilen des Produktes ab, an dem bei normalem, nicht-gewerblichem Gebrauch Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden. Alle von Wolf Appliance im Rahmen der vorstehenden Garantie erbrachten Leistungen müssen, wenn von Wolf Appliance, Inc. nicht anderweitig festgelegt, von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum erbracht werden. Die Leistungen werden zu den normalen Geschäftszeiten erbracht.

INGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance fünf Jahre lang die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Brikettschalen aus Edelstahl, Gasventile, Auffangwannen, elektronische Steuerplatinen und elektrische Heizelemente. Wenn der Eigentümer ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum verwendet, führt der Serviceanbieter die Reparaturarbeiten oder den Ersatz dieser Teile aus, wobei der Eigentümer für alle anderen Kosten aufkommt, einschließlich Arbeitskosten. Wenn der Eigentümer einen nicht zugelassenen Serviceanbieter verwendet, muss sich der Eigentümer mit Wolf Appliance, Inc. (anhand der nachstehenden Informationen) in Verbindung setzen, um reparierte oder Ersatzteile zu erhalten. Wolf Appliance erstattet dem Eigentümer keine Kosten für Teile, die von einem nicht zugelassenen Servicezentrum oder anderen Quellen erworben wurden.

Weitere Informationen zur Produktgarantie von Wolf erhalten Sie von Ihrem Wolf-Vertragshändler. Die Garantien müssen allen Landes-, Bundes-, Orts- und lokalen Vorschriften entsprechen.

*Für Edelstahl (Türen, Bleche, Griffe, Produktrahmen und Innenflächen) gilt eine eingeschränkte Garantie von 60 Tagen für Teile und Lohnkosten zur Behebung von Schönheitsfehlern.



Inhoud

- 2 Veiligheidsmaatregelen
- 4 Functies van stoommodule
- 4 Bediening van stoommodule
- 8 Aanbevelingen voor onderhoud
- 8 Probleemoplossing
- 9 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op de bijgesloten productregistratiekaart. Beide nummers staan ook op het producttypeplaatje. Zie pagina 4 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

Als er ooit naar uw product moet worden gekeken, maak dan gebruik van een door Wolf erkende serviceprovider.

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer
Serienummer
Installatiedatum
Naam gecertificeerde service
Nummer gecertificeerde service
Erkende dealer
Dealernummer

Belangrijke opmerking

Let voor een veilige en efficiënte installatie en bediening van dit product op de volgende soorten aanduidingen in deze handleiding:

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

VOORZICHTIG duidt op een situatie waar licht letsel of schade kan optreden als instructies niet worden gevolgd.

WAARSCHUWING duidt op gevaar voor ernstig letsel of overlijden als de voorzorgsmaatregelen niet worden nageleefd.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

BELANGRIJK: Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.

- Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt om risico op brand, elektrische schokken of letsel te verminderen.
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde installateur, servicebureau of gasleverancier correct worden geïnstalleerd en onderhouden en door een gekwalificeerd technicus worden geaard.

⚠ WAARSCHUWING

Misbruik van dit apparaat kan leiden tot letsel.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar of ouder gebruikt worden, mits onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden verricht, tenzij zij ouder zijn dan 8 zijn en worden begeleid. Houd het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

⚠ WAARSCHUWING

Apparaten mogen door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

ALGEMENE VEILIGHEIDSMATREGELEN

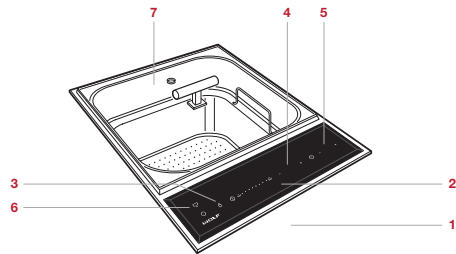
- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet voor ander gebruik.
- Oppervlak van stoombassin kan na gebruik nog heet zijn.
- Gebruik altijd droge pannenlappen. Natte of vochtige pannenlappen kunnen brandwonden van stoom veroorzaken. Gebruik geen handdoek of grote doeken in plaats van een pannenlap.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht bij dit toestel. Laat kinderen nooit bij het apparaat zitten of staan.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer in gebruik. Overkokende substanties en gemorste vetten kunnen roken of ontbranden.
- Gebruik geen water om brandend vet te blussen. Smoor de vlammen of gebruik een droge chemische stof of schuimblusapparaat.
- Repareer of vervang geen onderdelen van dit apparaat, tenzij dat in de documentatie die bij dit apparaat is geleverd expliciet wordt aanbevolen.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de buurt van dit toestel.
- Warm geen ongeopende voedselhouders op, zoals potten met babyvoedsel of blikjes. Door oplopende druk kan de houder barsten en letsel veroorzaken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Functies van stoommodule

FUNCTIES

1	Typeplaatje van product (onderkant van module)
2	Bedieningspaneel
3	Vergrendeling van bedieningspaneel
4	Temperatuurdisplay
5	Weergave tijd klok
6	Afvoercontrole
7	Glazen deksel voor de pan
8	Insteekpannen
9	Stoombassin
10	Waterpeilijntjes

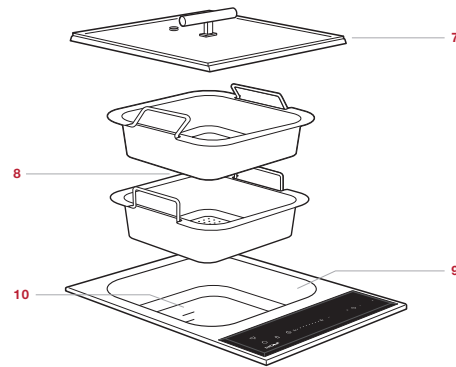


Stoommodule

MONTAGE VAN STOOMMODULE

Als u de stomer wegzet, plaats dan de dichte insteekpan aan de bovenkant en plaats beide insteekpannen in het stoombassin met de handvatten evenwijdig aan elkaar. Zie de afbeelding hieronder.

Voor een evenwijdige stapel draait u de dichte insteekpan 90° naar de geperforeerde insteekpan.



Montage van stoommodule

Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Of u een gelegheidskok of een echte chef bent, u zult er baat bij hebben om u vertrouwd te maken met de veiligheidspraktijken, de eigenschappen, de werking en de onderhoudsaanbevelingen van deze stoommodule van Wolf.



Om te zorgen dat alle resterende olie uit het productieproces is verwijderd, reinig de stoommodule voor gebruik grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel schoon en maak droog met een zachte doek. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 8.

Sabbat

Dit toestel is gecertificeerd door Star-K en voldoet aan strikte religieuze voorschriften in combinatie met specifieke instructies op www.star-k.org.

Bediening van stomer

BEDIENINGSPANEEL


Het bedieningspaneel is voorzien van verlichte aanraakpunten. Een stroomvermogensindicator voor het verwarmingselement geeft de warmte-instelling weer van  tot . Zie de afbeelding hieronder.

Indicatoren op het bedieningspaneel gaan branden om bepaalde functies van de module aan te geven. Zie de tabel hieronder.

BEDIENINGSPANEEL

 Automatische afvoer open

 Element aan

 Bedieningspaneel vergrendeld

 Aan / uit


 Laag

 Hoog

 Timer ingesteld

 Heet water

VERGRENDELING BEDIENINGSPANEEL

De vergrendelingsfunctie zorgt ervoor dat de module niet ongewild in werking treedt. Houd  drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen en te ontgrendelen.  brandt als het bedieningspaneel is vergrendeld.

Het bedieningspaneel wordt na 10 minuten inactiviteit automatisch vergrendeld. Deze automatische vergrendelingsfunctie kan worden uitgeschakeld via het uitgebreide optiemenu. Zie pagina 6.

Als de module voor het eerst wordt ingeschakeld en ook na een stroomstoring treedt de module standaard in vergrendelingsmodus.

VERMOGEN





Wanneer het verwarmingselement wordt ingeschakeld, gaat de stroomvermogensindicator branden om de hoeveelheid warmte aan te geven. De laagste hitte wordt aangegeven door de kleine vlam, opeenvolgende warmteniveaus door aanvullende indicatoren (punten), en de hoogste warmte door alle indicatoren, inclusief de grote vlam. Zie de tabel hieronder.

INSTELLING	VERMOGEN	GEBRUIK
Laag	1-6 indicatoren	Rijzen, chocolade smelten.
Medium	6-7 indicatoren	Opwarmen van voedsel, gebruiken als schaaf, ontdooien, brood stomen.
Middelhoog	7-8 indicatoren	Slow-cooking
Hoog	8-10 (grote vlam) indicatoren	Stomen van groenten, rijst, enz.

VERMOGENSINDICATOR

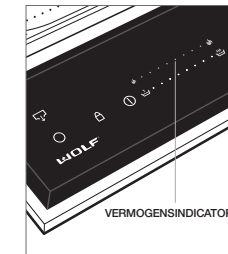
BELANGRIJK: Vul het bekken altijd met water voordat u de stoommodule aanzet.

Instellen van bedieningselementen:

- 1 Om de stoommodule te activeren, tik op  op het bedieningspaneel. De energieniveau-indicator en alle indicatoren gaan knipperen. Zie de afbeelding hieronder.
- 2 Om de activering te voltooien, tik op  voor de hoogste verwarming,  voor de laagste verwarming, of tik op de gewenste vooringestelde stroomvermogensindicator.
- 3 Om de warmte-instelling te wijzigen terwijl het apparaat aan staat, tik of schuif naar het gewenste vooringestelde vermogensniveau of tik op + of - om de temperatuur in stappen van 1° aan te passen.
- 4 Om het apparaat uit te schakelen, tik op .

VOORVERWARMEN:

Verwarm de stoommodule voor totdat de watertemperatuur de ingestelde temperatuur bereikt voordat u voedsel toevoegt. Bereid het voedsel altijd in een insteekpan, plaats voedsel nooit rechtstreeks in het bekken van de stomer.



Stroomvermogensindicator





Bedieningspaneel

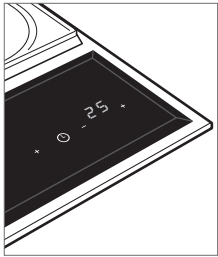
Bediening van stomer

TIMER

De timer kan in stappen van één minuut op maximaal 99 minuten worden ingesteld. Zodra een tijd is ingesteld, gaat  op het bedieningspaneel branden en wordt het aftellen zichtbaar op het display van de timer. Zie de afbeelding hieronder. De timer loopt onafhankelijk van de module.

Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Houd + of - ingedrukt totdat de gewenste tijd op het display van de timer wordt weergegeven. Timer begint met aftellen in minuten.
- 3 Timer geeft signaal af als één minuut resteert en telt dan af in seconden.
- 4 Na het aftellen laat de timer een signaal klinken totdat op  wordt getikt.





Timerbediening

INDICATOR VAN HEET WATER

 brandt op het bedieningspaneel totdat de watertemperatuur lager is dan 60° C. Het kan blijven branden, ook als de stoommodule is uitgeschakeld.


ALLES UIT

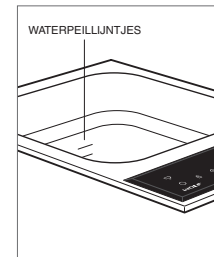
Wanneer het verwarmingselementen aan staat, gaat  branden op het bedieningspaneel. Om het element uit te schakelen, tik op .

WATERPEIL

Er zijn twee indicatoren van de waterstand op het stoombassin. De onderste lijn geeft 2,4 liter aan en is het aanbevolen niveau voor de insteekpannen. De bovenste lijn geeft 4,7 liter water aan. Zie de afbeelding hieronder. Gebruik niet de vaste pan als het bassin tot de bovenste lijn is gevuld. De pan wordt gevuld met water.

Als het waterpeil te laag is, verschijnt 'Lo' in het display van het bedieningspaneel. Stroom naar het verwarmingselement wordt automatisch uitgeschakeld en het apparaat gaat in vergrendelingsmodus.

Voeg water toe en tik dan op  om de bediening te hervatten.












Waterpeil

UITGEBREIDE OPTIES



Via de uitgebreide opties kan de gebruiker voorkeuren instellen voor volume, toon, vergrendeling van het bedieningspaneel en sabbatfunctie.

Instelling uitgebreide opties:



- 1 Als het apparaat uit staat en is ontgrendeld, houd dan  vijf seconden ingedrukt.
- 2 'VO' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of op  om het volume aan te passen.
- 3 Tik op + op de timerbediening om de toon te wijzigen. 'Fr' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of op  om de toon aan te passen.
- 4 Tik op + op de timerbediening om de automatische vergrendeling van het bedieningspaneel te wijzigen. 'Lo' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  of  om de automatische vergrendelingsfunctie uit of in te schakelen.
- 5 Tik op + op de timerbediening om de temperatuurstelling te wijzigen. 'OF' verschijnt op het timerdisplay. Het aantal graden verschijnt op het timerdisplay.
Tik op temperatuur + or - om de instelling aan te passen.
- 6 Tik op + op de timerbediening om de temperatuureenheden te wijzigen. 'Un' verschijnt op het timerdisplay. 'F' of 'C' verschijnt op het temperatuurdisplay.
Tik op temperatuur + of - om de eenheden aan te passen.
- 7 Tik op + op de timerbediening om de sabbatmodus te openen. 'SA' verschijnt op het timerdisplay.
Tik op  om de functie in of uit te schakelen.
- 8 Tik op  om de instellingen te bevestigen.

Bediening van stomer



STOMEN | ONTDOOIEN

- 1 Vul het stoombassin met water tot het minimum waterpeil. Sluit af met het deksel.
- 2 Tik op  op het bedieningspaneel, selecteer vervolgens het gewenste energieniveau. Tijdens het voorverwarmen wisselt het display af tussen de werkelijke watertemperatuur en de ingestelde temperatuur. Een hoorbaar signaal geeft aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 3 Voeg voedsel toe aan de geperforeerde pan, plaats deze in het stoombassin en sluit af met het deksel.
- 4 Om het apparaat uit te schakelen, tik op .

RIJZEN

- 1 Vul het stoombassin met water tot het minimum waterpeil. Sluit af met het deksel.
- 2 Tik op  op het bedieningspaneel, selecteer vervolgens het gewenste energieniveau. Tijdens het voorverwarmen wisselt het display af tussen de werkelijke watertemperatuur en de ingestelde temperatuur. Een hoorbaar signaal geeft aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 3 Plaats de kom met brooddeeg, onafgedekt, in de geperforeerde pan, plaats deze in het stoombassin en sluit af met het deksel.
- 4 Om het apparaat uit te schakelen, tik op .



SLOW-COOKING

- 1 Vul het stoombassin met water tot het minimum waterpeil. Sluit af met het deksel.
- 2 Tik op  op het bedieningspaneel, selecteer vervolgens het gewenste energieniveau. Tijdens het voorverwarmen wisselt het display af tussen de werkelijke watertemperatuur en de ingestelde temperatuur. Een hoorbaar signaal geeft aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 3 Voeg voedsel toe aan de vaste pan en dompel het voedsel volledig onder in vloeistof. Sluit de pan af met zware plastic wrap en daarna met folie. Plaats in het stoombassin en sluit af met het deksel.
- 4 Om het apparaat uit te schakelen, tik op .

SABBAT

De stomer blijft aan totdat het waterpeil zakt, waardoor de veiligheidsfunctie voor het waterpeil automatisch het apparaat uitschakelt zonder de bedieningselementen aan te passen. Zie Waterpeil op pagina 6.

WARM HOUDEN




- 1 Vul het stoombassin met water tot het minimum waterpeil. Sluit af met het deksel.
- 2 Tik op  op het bedieningspaneel, stel dan de temperatuur in op 70°C. Tijdens het voorverwarmen wisselt het display af tussen de werkelijke watertemperatuur en de ingestelde temperatuur. Een hoorbaar signaal geeft aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 3 Voeg voedsel toe aan de dichte pan, plaats deze in het stoombassin en sluit af met het deksel.
- 4 Om het apparaat uit te schakelen, tik op .

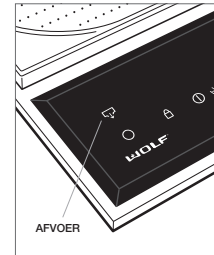
Afvoer

AUTOMATISCHE AFVOER

Voor de automatische afvoer is een afvoeraansluiting benodigd. De afvoer werkt alleen als het toestel uitgeschakeld is en de watertemperatuur lager is dan 60° C.

Het activeren van de automatische afvoer:

- 1 Houd  op het bedieningspaneel gedurende 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een hoorbaar signaal,  gaat branden en de afvoerklep wordt gedurende 2 minuten geopend. Herhaal desgewenst om het stoombassin volledig te legen. Zie de afbeelding hieronder.
- 2 Tik op  om de klep te sluiten.



Afvoercontrole

HANDMATIGE AFVOER

Voor de handmatige afvoer is een hittebestendige opvang met een minimale capaciteit van 7,6 liter benodigd. De afvoer werkt alleen als het toestel uitgeschakeld is en de watertemperatuur lager is dan 60° C.

Het activeren van de handmatige afvoer:

- 1 Plaats de opvang onder het apparaat.
- 2 Houd  op het bedieningspaneel gedurende 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een hoorbaar signaal,  gaat branden en de afvoerklep wordt gedurende 2 minuten geopend. Herhaal desgewenst om het stoombassin volledig te legen.
- 3 Tik op  om de klep te sluiten.

Aanbevelingen voor onderhoud


REINIGEN

Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstalen reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluisvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. BELANGRIJK: Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel.
Glazen deksel voor de pan	Het glazen deksel is vaatwasserbestendig, of kan met de hand worden gereinigd in warm water met een mild afwasmiddel. Goed afspoelen en afdrogen.
Insteekpannen	Dichte en geperforeerde insteekpannen zijn vaatwasserbestendig, of kunnen met de hand worden gereinigd in warm water met een mild afwasmiddel. Goed afspoelen en afdrogen.
Afvoerzeef	De zeef moet bij normaal gebruik en reiniging in de afvoerpijp blijven. Til de zeef uit de afvoer en spoel schoon na elk gebruik om voedseldeeltjes te verwijderen.
Stoombassin	Laat water uit de stomer lopen. Zie pagina 7. Giet warm water met een mild schoonmaakmiddel in het lege bassin. Maak schoon met een nylon borstel. Goed afspoelen, leeg laten lopen en goed afdrogen. Voor kalkaanslag door hard water, reinig met witte azijn en water of met een schoonmaakmiddel speciaal voor het verwijderen van mineralen. Laat het mengsel staan in het stoombassin, en maak dan schoon met een nylon borstel. Goed afspoelen. Voor zoutafzettingen door zacht water, veeg deze weg met een natte doek. Goed afspoelen.

Probleemoplossing

BEDIENING

Stoommodule werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar de module en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.
- Module bevindt zich in vergrendelingsmodus. Houd  drie seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te ontgrendelen.
- Module wordt automatisch uitgeschakeld na 12 uur ononderbroken gebruik wanneer ingesteld op 80° C of hoger.

'LO' verschijnt op het bedieningspaneel.

- Waterpeil is te laag. De stroomvoorziening naar het verwarmingselement is automatisch uitgeschakeld. Zie waterpeil op pagina 6.

Probleem met de moduletemperatuur

- Neem contact op met uw erkende Wolfdealer voor advies.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 4 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

Gedurende twee jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie dekt deze productgarantie van Wolf Appliance alle onderdelen en arbeid die bij normaal huishoudelijk gebruik nodig zijn voor reparatie of vervanging van een deel van het product dat defect blijkt te zijn qua materiaal of vervaardiging. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: gasbranders (behalve uiterlijk), elektrische verwarmingselementen, ventilatormotoren (ventilatiekappen), elektronische controleborden, magnetronbuizen en inductiegeneratoren. De onderdelen worden gratis gerepareerd of vervangen, waarbij de eigenaar betaalt voor alle andere kosten, inclusief arbeid. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

Voor meer informatie over de productgarantie van Wolf kunt u contact opnemen met uw dealer. Garanties moeten voldoen aan alle verordeningen op landelijk, provinciaal en gemeentelijk niveau.

*Roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en inwendige oppervlakken) worden gedekt door een beperkte garantie voor cosmetische defecten op onderdelen en arbeid van 60 dagen.



目录

- 2 安全注意事项
- 4 蒸箱模块特点
- 4 蒸箱模块操作
- 8 保养建议
- 8 故障排除
- 9 Wolf质保

客户服务

型号和序列号打印在随附的产品注册卡上。这两个编号同样列于产品铭牌上。铭牌位置请参见第4页。出于质保目的，您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息，以供日后参考。

如果您的产品需要护理，请务必使用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

服务信息

型号	_____
序列号	_____
安装日期	_____
经认证的服务部门名称	_____
经认证的服务部门号码	_____
授权经销商	_____
经销商号码	_____

重要提示

为确保尽可能安全高效地安装和操作本产品，请注意本指南中以下突出显示的信息类型：

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明，可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项，可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

重要提示: 在使用本电器之前，请阅读所有安全说明。

- 在使用本电器之前，请仔细阅读本指南，以降低火灾、触电或受伤的风险。
- 本设备必须由有资质的安装人员、服务代理商或燃气供应商予以妥善安装及提供服务，并由有资质的技术人员进行接地。

警告

本产品使用不当可能导致伤害。

警告

如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则本设备可供8岁及以上的儿童使用。儿童不得进行清洁和用户维护操作，除非其年龄大于8岁并且受到监督。将设备及其导线放置在8岁以下儿童够不到的地方。

警告

如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险，则设备可供身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本电器。

重要说明

一般安全注意事项

- 本产品仅供家庭使用,不得用于任何其他用途。
- 蒸锅表面在使用后会承余热。
- 务必使用干燥的锅垫。潮湿或湿润的锅垫可能导致蒸汽烫伤。不要使用毛巾或大块布来代替锅垫。
- 不要将单独或无人看管的儿童留在使用本产品的区域。严禁儿童坐在或站在设备上。
- 使用时,切勿将本设备置于无人看管的境况。飞沫和油脂溢出可能会冒烟或起火。

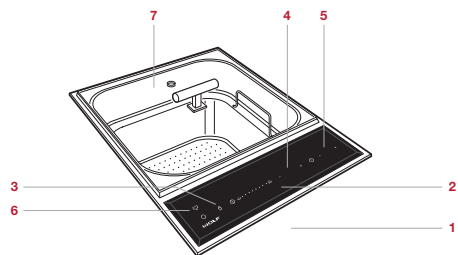
- 切勿尝试用水去扑灭油脂引起的火情。用厚物闷住火焰或者使用干粉或泡沫式灭火器。
- 请勿修理或更换本设备的任何部件,除非在本设备随附的说明中特别推荐。
- 请勿在本设备或任何其他设备附近储存或使用汽油或其他易燃蒸气和液体。
- 请勿加热未开封的食品容器,如婴儿食品瓶和罐。压力积聚可能导致容器爆裂并造成伤害。

保存此类指南

蒸箱模块特点

特点

- | | |
|----|-------------|
| 1 | 产品铭牌 (模块底部) |
| 2 | 控制面板 |
| 3 | 控制面板锁定 |
| 4 | 温度显示屏 |
| 5 | 定时器显示屏 |
| 6 | 排水控制 |
| 7 | 玻璃盖 |
| 8 | 嵌入式平底锅 |
| 9 | 蒸锅 |
| 10 | 水位线 |

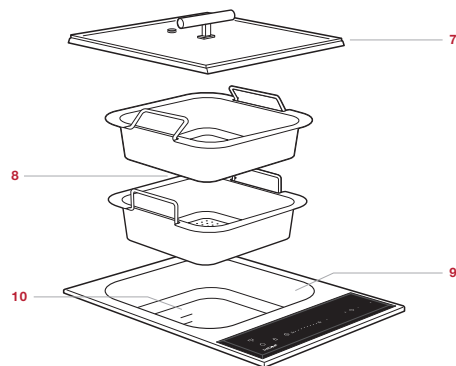


蒸箱模块。

蒸箱模块组装

对于贮物，将实心嵌入式平底锅放置在顶部，并将两个嵌入式平底锅放置在蒸锅中，同时手柄对齐。参见下图。

对于堆叠对齐，将实心嵌入式平底锅旋转90°至带孔的嵌入式平底锅。



蒸箱模块组装。

入门指南

我们知道您迫不及待地想要动手烹饪，但在开始之前，请花些时间阅读本使用与保养指南。无论您是临时的还是专业的厨师，熟悉Wolf蒸箱模块的安全守则、功能、操作和保养建议都会令您受益匪浅。

为确保除去制作过程中的所有残留油渍，使用前请用热水和温和的清洁剂彻底清洁蒸箱模块。冲洗并用软布擦干。参见第8页的维护建议。

安息日

本产品通过犹太认证，符合严格的宗教法规以及www.star-k.org网站上的特别指示。

蒸箱操作

控制面板

控制面板具有发光触摸控件。加热元件的功率水平指示器显示从 \cup 至 $\cup\cup\cup$ 的加热设置。参见下图。

控制面板上的指示灯将亮起，以指示特定的模块操作。参见以下图表。

控制面板

	自动排水口打开
	元件接通
	控制面板已锁定
	开/关
	低
	高
	定时器已设定
	热水

控制面板锁定

控制面板锁定功能可防止意外的模块操作。触摸并按住 \cup 三秒钟，可锁定和解锁控制面板。 \cup 锁定控制面板时灯将亮起。

无操作10分钟后，控制面板将自动锁定。可通过扩展选项菜单禁用此自动锁定功能。参见第6页。

当模块首次通电和断电后，模块将默认为锁定模式。

功率水平

激活加热元件后，功率水平指示灯将亮起，以指示加热水平。最低热量由小火焰加以表示，通过附加指示灯（小圆点）表示变化的热量水平，最高热量由包括大火焰在内的所有指示灯加以表示。参见以下图表。

设置	功率水平	使用
低	1-6个指示灯	发酵、融化巧克力。
中	6-7个指示灯	加热食物，用作火锅、解冻、蒸馒头。
中高	7-8个指示灯	慢煮。
高	8-10（大火焰）个指示灯	蒸蔬菜、米饭等

功率水平指示灯

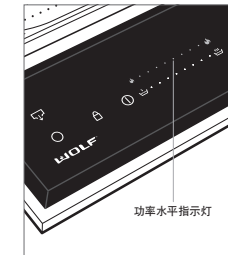
重要提示：在激活蒸箱模块之前，始终先在锅里装满水。

设置控制：

- 1 要激活蒸箱模块，请触摸控制面板上的 \cup 。功率水平指示灯和所有指示灯同时闪烁。参见下图。
- 2 要完成激活，最高热量请触摸 $\cup\cup\cup$ ，最低热量请触摸 \cup ，或触摸所需的预设功率水平指示灯。
- 3 要在本机开启时更改加热设置，请触摸或滑动至所需的预设功率水平，或触摸+或-，以1°为增量调节温度。
- 4 要关闭本机，请触摸 \cup 。

预热

在添加食物之前，预热蒸箱模块，直到水温达到设定温度。始终在嵌入式平底锅中烹饪食物，切勿将食物直接放入蒸锅。




功率水平指示灯。





控制面板。

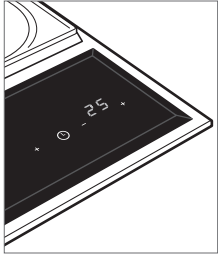
蒸箱操作

定时器

以一分钟增量设置定时器，最大值为99分钟。设定时间后，将在控制面板上亮起，并且在定时器显示屏上显示倒计时。参见下图。定时器独立于模块操作。


设置定时器：

- 1 触摸.
- 2 触摸并按住+或-，直至所需时间显示在计时器显示屏上。计时器将以分钟为单位开始倒计时。
- 3 剩余一分钟时，定时器会鸣响，并以秒为单位完成倒计时。
- 4 倒计时完成后，定时器会鸣响并持续发出鸣叫声，直至触摸才停止。





定时器控制。

热水指示器

将在控制面板上亮起并保持开启状态，直到水温低于60°C。即使蒸箱模块关闭，指示灯可能仍保持点亮。

全部关闭

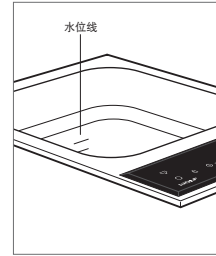
激活加热元件后，将在控制面板上亮起。要关闭元件，请触摸.

水位

蒸锅上包含两个水位指示器。下线表示2.4 L，是嵌入式平底锅的推荐水位。上线表示4.7 L的水。参见下图。如果蒸锅水位达到上线位置，请勿使用实心平底锅。平底锅将装满水。

如果水位过低，则控制面板显示屏上将显示“Lo”。此时自动关闭加热元件的电源，本机将进入锁定模式。

添加水，然后触摸以恢复操作。












水位。

扩展选项

扩展选项功能允许用户设置偏好的音量、音调、控制面板锁定和“安息日”功能。

设置扩展选项：

- 1 当本机关闭且未锁定时，触摸并按住五秒钟。
“VO”将显示在定时器显示屏上。
触摸或调节音量。
- 3 触摸定时器控件上的+，调节音调。“Fr”将显示在定时器显示屏上。
触摸或调节音调。
- 4 触摸定时器控制上的+，调节自动控制面板锁定。“Lo”将显示在定时器显示屏上。
触摸或，分别关闭或打开自动锁定功能。
- 5 触摸定时器控制上的+，调整温度偏移。“OF”将显示在定时器显示屏上。偏移量将显示在温度显示屏上。
触摸温度+或-，调整偏移量。
- 6 触摸定时器控制上的+，调整温度单位。“Un”将显示在定时器显示屏上。“F”或“C”将显示在温度显示屏上。
触摸温度+或-，调整单位。
- 7 触摸定时器控制上的+，进入“安息日”模式。“SA”将显示在定时器显示屏上。
触摸，激活或停用该功能。
- 8 触摸，确认设置。

蒸箱操作

蒸煮 | 解冻

- 1 在蒸锅中加水至最低水位线。盖上盖子。
- 2 触摸控制面板上的 Ⓢ ，然后选择所需的功率级别。在预热期间，交替显示实际温度与设定温度。提示声指示已达到设定温度。
- 3 将食物放置在带孔的平底锅中，然后放入蒸锅内，盖上盖子。
- 4 触摸 Ⓢ ，关闭设备。

发酵

- 1 在蒸锅中加水至最低水位线。盖上盖子。
- 2 触摸控制面板上的 Ⓢ ，然后选择所需的功率级别。在预热期间，交替显示实际温度与设定温度。提示声指示已达到设定温度。
- 3 将装有面包面团的碗不加盖放置在带孔的平底锅中，然后放入蒸锅内，盖上盖子。
- 4 触摸 Ⓢ ，关闭设备。

慢煮

- 1 在蒸锅中加水至最低水位线。盖上盖子。
- 2 触摸控制面板上的 Ⓢ ，然后选择所需的功率级别。在预热期间，交替显示实际温度与设定温度。提示声指示已达到设定温度。
- 3 将食物放置在实心平底锅中，并用液体完全覆盖食物。先使用厚保鲜膜，再使用铝箔盖住平底锅。放入蒸锅内，盖上盖子。
- 4 触摸 Ⓢ ，关闭设备。

安息日

蒸箱将保持打开状态，直至水位下降，从而导致水位安全功能自动关闭设备而无需调节控制。请参见第6页“水位”。

警告

- 1 在蒸锅中加水至最低水位线。盖上盖子。
- 2 触摸控制面板上的 Ⓢ ，然后将温度设置为70°C。在预热期间，交替显示实际温度与设定温度。提示声指示已达到设定温度。
- 3 将食物放置在实心平底锅中，然后放入蒸锅内，盖上盖子。
- 4 触摸 Ⓢ ，关闭设备。

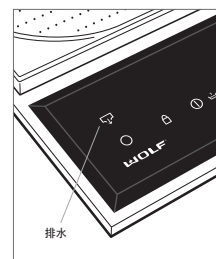
排水

自动排水

自动排水需要排水管接头。仅当设备关闭且水温低于60°C时，才会进行排水。

要启动自动排水：

- 1 触摸控制面板上的 Ⓢ 3秒钟。会发出提示声， Ⓢ 将会亮起，排水阀将打开2分钟。必要时重复此步骤，以完全排空蒸锅。参见下图。
- 2 触摸 Ⓢ ，关闭阀门。



排水控制。

手动排水

手动排水需要一个容量至少为7.6升的耐热容器。仅当设备关闭且水温低于60°C时，才会进行排水。

要启动手动排水：

- 1 将容器放在设备下方。
- 2 触摸控制面板上的 Ⓢ 3秒钟。会发出提示声， Ⓢ 将会亮起，排水阀将打开2分钟。必要时重复此步骤，以完全排空蒸锅。
- 3 触摸 Ⓢ ，关闭阀门。

维护建议


清洁

不锈钢	使用非腐蚀性的不锈钢清洁剂并使用无绒软布清洁。为了产生自然光泽，先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘，然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在布上。 重要提示：切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。
玻璃盖	玻璃盖可放入洗碗机清洗，或用温水和温和的洗涤剂手洗。彻底冲洗并干燥。
嵌入式平底锅	实心和带孔的嵌入式平底锅可放入洗碗机清洗，或用温水和温和的洗涤剂手洗。冲洗并干燥。
排水滤网	在正常使用和清洗过程中，滤网应保持在排水出口。每次使用后，将滤网提起并冲洗，以去除食物残渣。
蒸锅	沥干蒸锅中的水分。参见第7页。将温水及温和的洗涤剂倒入空锅中。用尼龙刷擦洗。冲洗干净，沥干并擦干。对于硬水钙沉积物，用白醋和水清洁，或用去除矿物质的专用清洁剂清洁。将混合剂放入蒸锅内，然后用尼龙刷擦洗。冲洗干净。对于软水盐沉积物，用湿布擦拭。冲洗干净。

故障排除

操作

蒸箱模块不工作。

- 核实电源已打开。
- 核实模块和家中断路器的电源已打开。
- 模块处于锁定模式。触摸并按住三秒钟，解锁控制面板。
- 当设置为80°C或更高时，模块将在连续使用12小时后自动关闭。

“LO”显示在控制面板显示屏上。

- 水位过低。自动关闭加热元件的电源。请参见第6页“水位”。

模块温度问题。

- 有关建议，请联系授权的Wolf经销商。

服务

- 与 Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第4页。
- 出于质保目的，您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

自最初安装之日起两年，在正常住宅使用的情况下，证明在材料或工艺方面存在缺陷的产品的任何部分的维修或更换的所有零部件和人工均包含在Wolf Appliance产品质保范围内。除非Wolf Appliance, Inc.另有规定，Wolf Appliance根据上述质保条款提供的所有服务必须由Wolf工厂认证的服务部门执行，我们将在正常营业时间内提供服务。

五年有限质保

从最初安装之日起五年内，Wolf Appliance将维修或更换以下在材料或工艺方面存在缺陷的部件：不锈钢压块托盘、气阀、集油盘、电子控制板和电加热元件。如果物主使用Wolf工厂认证的服务，该服务提供者将修理或更换这些部件，但物主需支付包括人工费在内的所有其他费用。如果物主使用非认证服务，则物主必须联络Wolf Appliance, Inc.（使用以下信息），以获得修理或更换用部件。Wolf Appliance不报销物主从非认证服务机构或其他来源购买的部件所产生的费用。

有关Wolf产品质保的更多信息，请与授权的Wolf经销商联系。质保必须遵守所有国家、州、城市、地方法规和/或法令。

*有限的60天零件和人工质保涵盖不锈钢（门、面板、把手、产品框架和内表面）的外观缺陷。





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

9012960 REV-A

2/2017

