



User's Manual

## Steam Cooker



SC 500 D

# Steam Cooker

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares, LLC may cause injuries.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



## CAUTION

To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



### HEAT PRECAUTIONS

- Do not touch hot surfaces, use handles or knobs. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the electrical base, baskets or cover when it is hot.
- Extreme caution must be used when moving an appliance or vessel containing hot liquids or hot foods.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you and let water drip into steamer.
- Do not preheat the heating base.
- Do not use this appliance on or near the stove top, under the broiler, in the oven, microwave, refrigerator or freezer.
- Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.



## CAUTION

To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



### ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not use this appliance outdoors.
- Always turn control to OFF and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
- This appliance has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area or touch hot surfaces.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as this appliance (wattage is stamped on the underside of the electrical base). Position the extension cord so that it does not hang over the edge of any surface to avoid pulling, tripping or entanglement.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on this appliance. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



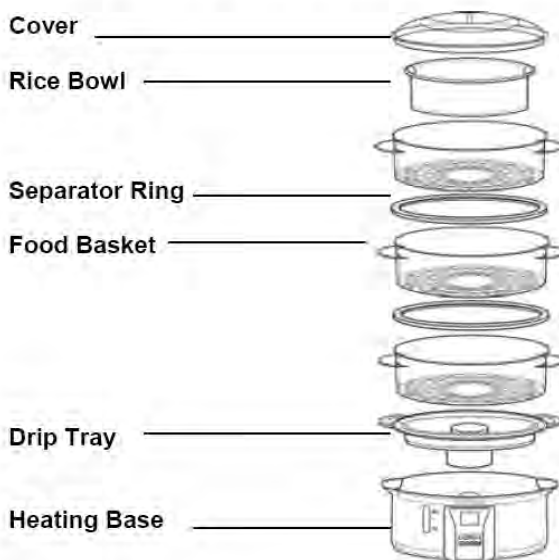
## CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

### PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near this appliance, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### USING YOUR STEAMER

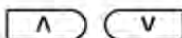
Before using the first time, wash baskets, rice bowl, drip tray, separator rings and cover using hot soapy water. Rinse thoroughly and dry. Wipe surfaces of heating base with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning products.



Cook Time – Maximum 90 minutes cooking time and 12-hour delay time.



## STEAMING

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. **Note:** As food cooks, steam will come out of appliance. To prevent possible damage, do not place steamer directly under cabinets.
2. Add cold water to the desired level or as shown in cooking chart. **Note:** Never start the steamer without water or with water below the MIN line or above the MAX line.
3. Place drip tray in base. **Note:** The drip tray must always be used when steaming foods or cooking rice.
4. Place food items into steam baskets or rice bowl. Place food basket on top of drip tray making sure the drip tray and food basket are in place and line-up properly. If you are using multiple food baskets, lay a separator ring on top of bottom food basket and snap second food basket into place. Make sure separator ring is completely snapped onto upper basket and all baskets line up properly. Repeat this procedure between second and third baskets (if using). If using the rice bowl, place rice bowl inside any of the baskets being used. Always place cover on the top basket being used.
5. Plug cord into a 120-volt, AC electric outlet only. The unit will beep and display a cooking time of 10 minutes and the display will read OFF. **Note:** If the steamer is left idle for 5 minutes or more, the digital display will turn off. Press any button on the steamer to reactivate the display.



Pressing the   buttons will adjust the steaming time up or down between 00 and 90 minutes. **Note:** Hold either button down to scroll quickly. See cooking cart for approximate cooking times.

6. When the timer is at the desired steaming time, press the Start/Stop button to begin steaming immediately for the set time. The STEAM icon will appear in the display to indicate steaming has begun. To cancel steaming, press the Start/Stop button.



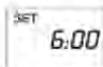
**KEEP WARM** - After the steaming time has elapsed, an audible beep will sound 5 times and the STEAM icon will disappear. The steamer will enter a 1-hour Keep Warm Mode indicated by a WARM icon and 00 in the display. During the Keep Warm Mode, the steamer will periodically turn on and off to maintain food at serving temperature. When Keep Warm Mode is finished, the steamer will beep and OFF and 10 will appear in the display.





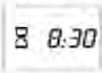






If you want to cancel the Keep Warm cycle, push the  button.

## DELAY COOKING

1. Follow steps 1 - 4 from STEAMING directions. **Note:** Do not press the START/STOP button.
2. Press the SET DELAY button. The SET icon and 6:00 will be displayed.




- Pressing the   buttons will adjust the delay time up or down between 00 and 12 hours. **Note:** Hold either button down to scroll quickly.
- Press the  button to accept the delay time. Once the  button is pressed, the hourglass icon will be displayed which means the timer is counting down to 0:00. When the timer reaches 0:00 the unit will beep once and immediately start the steaming cycle. 
- If you decide to change the delay time after it has been set, press the  button and you will be back in SET mode. After changing delay time, be sure to press  again to start the timer.
- If you decide to change the steam time when in Delay Mode, press the  button and you will be back in the steam timer. **Note:** Your delay timer will have to be reset after you change the steam time.

**ADD WATER ALARM** – when the steamer is out of water or too low on water to complete the steaming cycle, the steamer has a self-protection feature that will stop the steaming operation. An audible beep will sound for 50 seconds while an ADD H2O icon appears in the display. 

If this happens, push any button to stop the alarm and your steam time and OFF will appear again in the display. Once you see the steam time and OFF in the display, add water through the drip tray handles or remove the drip tray and add cold water directly into heating base. Allow a few seconds for heater to cool down and start the

steamer up again by pushing  button. If the steamer goes back into the


alarm mode, you will need to let it cool down longer and push the  button again.

## CLEANING YOUR STEAMER

- Unplug cord from outlet and allow steamer and all accessories to cool completely before cleaning. **Note:** Never immerse the base cord or plug in water or in dishwasher.
- Wash food baskets, rice bowl, drip tray, separator rings and cover using hot soapy water. Rinse thoroughly and dry. These may also be cleaned on the top rack only of a dishwasher. Do not use heat to dry.

3. Clean inside and outside of base with a damp cloth, dry thoroughly. **Note:** Do not use abrasive cleaning products.
4. Mineral deposits may build up on the steamer heater. When you see a white coating on the heater, perform the following steps to descale and extend the life of your steamer.

Fill the base with two cups vinegar and one cup water.

Put the drip tray in place, set timer for twenty minutes and press  to begin steaming.

When the steamer turns off, let cool completely and rinse water reservoir with cold water being careful not to get water on the sides or bottom of the heating base.

D. To wipe off heater, use a non-abrasive product.

**STORAGE** – Your steamer’s food baskets nest in one another for easy storage. Remove the separation rings between the baskets and place baskets inside one another.

## COOKING TIPS

1. Altitude and water type affect the temperature at which water boils therefore affecting cooking time. As you cook with this appliance, adapt times and measurements to your own personal tastes.
2. Cut food into uniform pieces and arrange evenly in food baskets for even cooking.
3. Do not thaw frozen vegetables before steaming. Stir halfway through the steaming time for best results.
4. Items will continue to cook slightly during Keep Warm Mode, so adjust accordingly.
5. Do not pack food into baskets as this limits the flow of steam.
6. If steaming items for more than 60 minutes, you may have to add water during the steaming cycle.

## STEAMING CHART

These steaming times are for the bottom basket filled to the capacity listed in the chart. Items will cook faster in bottom basket. If you are cooking with multiple baskets or putting more food into the baskets than suggested, you may have to add extra steaming time. Water level does not have to be precise. The following levels are suggested to provide enough water for the recommended steaming times.

**Note:** Drip tray must always be used.

<b>Fresh Vegetables</b>	<b>Amount</b>	<b>APPROXIMATE TIME (minutes)</b>	<b>Water Level</b>	<b>Preparation</b>
Artichokes, whole	4 whole.	30-34	MAX	Trim stem, remove loose outer leaves, cut 1 inch off top.
Asparagus, spears	1 lb.	13-17	Middle	Place evenly in basket.
Beans, green/wax	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Beets	1 lb.	24-28	Middle	Cut and place evenly in basket.
Broccoli, spears	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Brussel Sprouts	1 lb.	20-24	Between Middle and MAX	Remove outer leaves and place evenly in basket.
Cabbage	1 head	23-27	Between Middle and MAX	Cut whole head into 8 equal pieces.
Carrots, sliced or whole	1 lb.	25-29	Between Middle and MAX	Place evenly in basket.
Cauliflower	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Celery	1 lb.	17-21	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Corn on the Cob	Up to 6 ears per basket	28-32	MAX	Remove husk. Place evenly in basket.
Mushrooms, whole	1 lb.	11-15	Middle	Place evenly in basket.



<b>Fresh Vegetables</b>	<b>Amount</b>	<b>APPROXIMATE TIME (minutes)</b>	<b>Water Level</b>	<b>Preparation</b>
Okra	1 lb.	18-22	Middle	Place evenly in basket.
Onions, quartered	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Parsnips	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket.
Peas in pod	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Peppers, green or red	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Potatoes, red, baking or sweet	1 lb.	38-42	MAX	Cut in half and place cut side down or cut in ¼ inch slices.
Potatoes, whole	6 potatoes	50-54	MAX	Pierce skin with fork several times and place evenly in basket.
Rutabaga	1 lb.	28-32	Between Middle and MAX	Dice and place evenly in basket.
Spinach	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket.
Squash, Summer, Yellow, Zucchini	1 lb.	14-18	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Turnips	1 lb.	20-24	Middle	Slice and place evenly in basket.
<b>Frozen Vegetables</b>				
All – Corn, Carrots, Green Beans, Broccoli, Peas, Brussel Sprouts	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket. Stir halfway through steaming cycle.
Vegetables in sauce	1 lb.	16-20	Middle	Put in rice bowl with recommended water stated on package. Mix halfway through steaming cycle.

<b>Rice/Grains/ Pasta</b>	<b>Amount</b>	<b>APPROXIMATE TIME (minutes)</b>	<b>Water Level</b>	<b>Preparation</b>
White,	1 cup dry	33-37	MAX	Mix 1 cup rice with 1½ cups water and desired seasoning in rice bowl.
Brown,	1 cup dry	40-44	MAX	Mix 1 cup rice with 1½ cups water and desired seasoning in rice bowl.
Barley	1 cup dry	40-44	MAX	Mix 1 cup barley with 1½ cups water in rice bowl.
Pasta	1 cup dry	38-42	MAX	Mix 1 cup pasta with 1½ cups water in rice bowl.
<b>Eggs</b>				
Hard Boiled	Up to 12	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Soft Boiled	Up to 12	8-10	Middle	Place evenly in basket.
<b>Seafood and Fish</b>				
Clams, Fresh in shell	1 lb.	12-16	Middle	Clean, soak shells. Cook until shells are open.
Crab legs, claws (cooked)	1 lb.	15-19	Middle	Steam until hot.
Lobster tails (uncooked)	1 lb.	18-22	Middle	Remove underside of shell. Place in steam basket shell side down. Steam until flesh is opaque and shell is reddish in color.
Mussels, in shell	1 lb.	16-20	Middle	Clean shells. Cook until shells are open and flesh turns tannish in color.
Oysters, in shell	1 lb.	13-17	Middle	Clean shell. Cook until shells are opened and juices bubble.
Scallops, thawed	1 lb.	13-17	Middle	Rinse scallops. Steam until opaque in color.

<b>Seafood and Fish</b>	<b>Amount</b>	<b>APPROXIMATE TIME (minutes)</b>	<b>Water Level</b>	<b>Preparation</b>
Shrimp, in shell frozen	1 lb.	13-17	Middle	Place evenly in basket. Cook until shrimp is opaque in color.
Shrimp in shell, thawed	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket. Cook until shrimp is opaque in color.
Fish Fillets	1 lb.	18-22	Middle	Season and place evenly in basket – cook until fish flakes easily.
Fish Steaks	3 lbs.	23-27	Middle	Season and place evenly in basket – cook until fish flakes easily.
Poached fish in rice bowl	1 lb.	22-26	Middle	Place in rice bowl with desired seasoning and butter. Cover rice bowl with foil.
<b>Other Foods</b>				
Beans	1 cup dry beans	60-120 depending on type of bean	Max (you may need to add water during cooking cycle)	Mix 1 cup beans with 1½ cups water in rice bowl – cook until soft.
Oatmeal	1 cup dry	8-12	Middle	Mix 1 cup oatmeal with 1¾ cups water in rice bowl.
Dinner Rolls	Up to 6	2-4	Middle	Place evenly in basket.
Tortillas, soft	Up to 6	2-4	Middle	Place evenly in basket.
Leftovers	1-2 cups	11-15	Middle	Place in rice bowl and cover with foil until warm.

Meat -	Amount	APPROXIMATE TIME (minutes)	Water Level	Preparation
<b>When cooking meats always check the internal temperatures with a meat thermometer. Make sure meat is thoroughly cooked to required temperature before consuming. See recommended cooking temperatures on the following chart.</b>				
Chicken Breast, boneless	1 lb.	20-24	Between Middle and Max	Steam until juices run clear.
Chicken Breast, split with bone	1 lb.	39-44	Max	Place flesh side down, steam until juices run clear.
Drumstick and Thighs with bone	1 lb.	30-34	Max	Steam until juices run clear.
Hot Dogs and	Up to 24	8-12	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.
Precooked Sausage	Up to 12	10-14	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.

### RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES

Food	Type	Minimum Internal Temperature
Beef, Veal, Lamb, Pork	Ground	160°F (71°C)
Beef Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium Rare	145°F (63°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium	160°F (71°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Well Done	170°F (77°C)
Chicken, Turkey	Ground	165°F (74°C)
Whole Poultry	All Types	180°F (82°C)
Poultry	Breasts, Roasts	170°F (77°C)
Fresh Pork	Medium	160°F (71°C)
Fresh Pork	Well Done	170°F (77°C)
Ham	Cooking Required	160°F (71°C)
Ham	Fully Cooked	140°F (60°C)
Egg Dishes	All Types	160°F (71°C)
Stuffing	In Bird	165°F (74°C)
Leftovers	All Types	165°F (74°C)

اسفناج	۴۵۰ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	برش دهید و به طور یکدست روی سبذ بچینید.
کدو سبز	۴۵۰ گرم	۱۴ تا ۱۸	متوسط	برش دهید و روی سبذ بچینید.
شلغم	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	متوسط	برش دهید و روی سبذ بچینید.
برنج/ حبوبات/ پاستا				
برنج سفید	یک فنجان	۳۳ تا ۳۷	حداکثر	یک فنجان برنج را با یک و نیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.
قهوه‌ای	یک فنجان	۴۰ تا ۴۴	حداکثر	یک فنجان برنج را با یک و نیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.
جو	یک فنجان	۴۰ تا ۴۴	حداکثر	یک فنجان برنج را با یک و نیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.
پاستا	یک فنجان	۳۸ تا ۴۲	حداکثر	یک فنجان برنج را با یک و نیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.
تخم‌مرغ پخته	تا ۱۲ عدد	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به ترتیب در سبذ بچینید.
تخم‌مرغ عسلی	تا ۱۲ عدد	۸ تا ۱۵	متوسط	به ترتیب در سبذ بچینید.
فیله ماهی	۴۵۰ گرم	۱۸ تا ۲۲	متوسط	فیله‌ها را به طور مرتب در سبذ بچینید و بپزید.
استیک ماهی	حدوداً ۱ کیلوگرم	۲۳ تا ۲۷	متوسط	فیله‌ها را به طور مرتب در سبذ بچینید و بپزید.
ماهی آب‌پز	۴۵۰ گرم	۲۲ تا ۲۶	متوسط	با ادویه دلخواه و کره در ظرفی قرار داده و آن را با فویل بپوشانید.
حبوبات	یک فنجان	۶۰ تا ۱۲۰ (با توجه به نوع حبوبات)		یک قاشق حبوبات را در یک و نیم قاشق در ظرف برنج، آب بریزید و بپزید.
سینه مرغ، بدون استخوان	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	بین سطح متوسط و حداکثر	سینه‌ها را از رویه گوشتی‌شان در سبذ بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.
سینه مرغ با استخوان	۴۵۰ گرم	۳۹-۴۴	حداکثر	سینه‌ها را از رویه گوشتی‌شان در سبذ بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود
ران و بال مرغ (با استخوان)	۴۵۰ گرم	۳۰ تا ۳۴	حداکثر	بخاردهید کنید تا عصاره آن خارج شود.
هات داگ	تا ۲۴ گرم	۸ تا ۱۲	متوسط	هات‌داگ‌ها را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در سبذ بچینید.
سوسیس نیم‌پز	تا ۱۲ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	سوسیس را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در سبذ بچینید.



## جدول اطلاعات بخاردهی

این زمان‌های بخاردهی برای سبب پایینی دستگاه بخارپز با گنجایش‌های ذکر شده در جدول زیر، تنظیم شده‌اند. اگر از چند سبب برای پخت مواد استفاده می‌کنید یا مقادیر زیادی از مواد غذایی را در سبدها قرار می‌دهید، می‌باید زمان بخاردهی را افزایش دهید. میزان آب درون دستگاه، ثابت نمی‌ماند. برای آگاهی از میزان آب مورد نیاز برای مدت زمان‌های بخاردهی پیشنهادی، جدول زیر را ببینید.

**توجه:** همیشه هنگام بخاردهی از سینی چکه استفاده کنید.

سبزیجات تازه	مقدار	زمان تقریبی (دقیقه)	سطح آب	آماده‌کردن
کنگر فرنگی (آرتیشو) درسته	۴ عدد	۳۰ تا ۳۴	حداکثر	ساقه را تمیز کنید، برگ‌های بیرونی را جدا کنید. به اندازه ۲/۵ سانتی‌متر سر آن را بشکافید.
مارچوبه	۴۵۰ گرم	۱۳ تا ۱۷	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
لوبیا سبز/روغنی	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
چغندر	۴۵۰ گرم	۲۴ تا ۲۸	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
کلم بروکلی	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
کلم بروکسل	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	بین سطوح متوسط و حداکثر	برگ‌های خارجی را جدا کنید و به صورت یکدست در سبب بچینید.
کلم	یک عدد	۲۳ تا ۲۷	بین سطوح متوسط و حداکثر	کلم را به ۴ تکه مساوی تقسیم کنید.
هویج (درسته یا خردشده)	۴۵۰ گرم	۲۵ تا ۲۹	بین سطوح متوسط و حداکثر	به صورت یکدست در سبب بچینید.
سبزیجات یخ‌زده	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	بین سطوح متوسط و حداکثر	به صورت یکدست در سبب بچینید.
گل کلم	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
کرفس	۴۵۰ گرم	۱۷ تا ۲۱	متوسط	هر کدام را به قطعات کوچک‌تر برش دهید.
بلال	در هر سبب شش عدد	۲۸ تا ۳۲	حداکثر	پوسته را جدا کنید و در سبب بچینید.
قارچ (درسته)	۴۵۰ گرم	۱۱ تا ۱۵	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
گیاه بامیه	۴۵۰ گرم	۱۸ تا ۲۲	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
پیاز خردشده	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
زردک	۴۵۰ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
نخود سبز	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
فلفل سبز یا قرمز	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یکدست در سبب بچینید.
سیب زمینی	۴۵۰ گرم	۳۸ تا ۴۲	حداکثر	با چنگال آنها را سوراخ کنید.
شلغم بیابانی (روغنی)	۴۵۰ گرم	۲۸ تا ۳۲	بین سطوح متوسط و حداکثر	برش دهید و به طور یکدست روی سبب بچینید.

## زنگ هشدار کمبود آب

هنگامی که آب بخارساز تمام شد یا برای تکمیل فرایند بخاردهی کافی نبود، دستگاه مجهز به ابزاری ایمنی است که عملیات بخاردهی را متوقف می‌سازد. در حالت کمبود آب، علامتی صوتی به مدت زمان ۵۰ ثانیه شنیده می‌شود و نشانه ADD H2O بر روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.

در این حالت، یکی از دکمه‌ها را بزیند تا علامت صوتی قطع شود و مدت زمان بخاردهی و نشانه خاموش (Off) دوباره بر روی نمایشگر ظاهر شود. با مشاهده این نشانه‌ها، سینی چکه را بیرون آورید و آب سرد را مستقیماً در پایه گرمایشی بریزید. چند

ثانیه صبر کنید تا منبع گرمایشی خنک شود و بخارساز با فشردن دکمه آغاز/ایست **START/STOP** دوباره آغاز به کار کند. اگر

بخارساز دوباره به حالت علامت هشدار برگشت، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود و دوباره دکمه آغاز/ایست **START/STOP** را بزیند.

## تمیز کاری بخارساز

۱- پیش از تمیز کاری دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه و تمامی قطعات آن کاملاً خنک شوند.

**نکته:** هیچ‌گاه پایه، دوشاخه یا سیم برق را در آب یا ماشین ظرف‌شویی نشویید.

۲- با آب داغ و مایعی شوینده، سبدها، ظرف برنج، سینی چکه، حلقه‌های جداساز و درپوش دستگاه را بشویید. به دقت بشویید و خشک کنید. این قطعات را می‌توانید تنها بر روی پایه بالا یا ماشین ظرف‌شویی بشویید. برای خشک کردن آنها از حرارت استفاده نکنید.

۳- بدنه دستگاه را با پارچه‌ای نرم‌دار تمیز کنید و کاملاً خشک نمایید.

**نکته:** از تمیزکننده‌های سایا (خورنده سطوح) استفاده نکنید.

۴- املاح آب ممکن است بر روی المنت گرمایشی رسوب کنند. در صورت مشاهده رسوب بر روی المنت، برای رسوب‌زدایی و افزایش عمر مفید دستگاه به روش زیر عمل کنید:

هنگامی که بخارساز خاموش می‌شود، بگذارید کاملاً خنک شود و با آب سرد مخزن را آب‌کشی نمایید. مراقب باشید که آب بر روی دیواره و زیرپایه گرمایشی نریزد.

برای تمیز کاری المنت گرمایشی، از محصولات غیرسایا استفاده نمایید.

## نگهداری

برای تسهیل نگهداری، سبدها را می‌توان در داخل یکدیگر قرار داد. حلقه جداساز را از بین سبدها بردارید و سبدها را در داخل هم قرار دهید.

## رهنمودهای پخت

۱- ارتفاع از سطح دریا و نوع آب مورد استفاده، بر دمای جوش آب و در نتیجه بر زمان‌های پخت تأثیر می‌گذارد. هنگام استفاده از این دستگاه، می‌توانید بر اساس تجربه، زمان و میزان آب مورد استفاده را تغییر دهید.

۲- مواد غذایی را به قطعات یکدست برش دهید و آنها را مرتب در سبدها بچینید تا به طور یکسان پخته شوند.

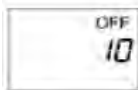
۳- پیش از بخاردهی، یخ سبزیجات را آب نکنید. برای دستیابی به بهترین نتایج، مواد را در میانه فرایند پخت، برگردانید.

۴- پخت مواد غذایی در حالت گرم‌نگه‌داشتن، ادامه خواهد یافت. بنابراین، زمان گرم‌نگه‌داشتن را تنظیم کنید.



۵- غذاها را در سبب انباشته نکنید، این کار سبب کاهش جریان بخار می‌گردد.

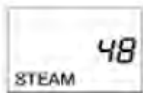
۶- اگر غذاها را برای مدت زمانی بیش از ۶۰ دقیقه بخاردهی می‌کنید، در حین بخارپزی آب در دستگاه بریزید.

۵- دوشاخه را تنها به پریز برقی با جریان متناوب و ۱۲۰ ولتی بزنید. دستگاه با علامتی صوتی، زمان پخت ۱۰ دقیقه را نشان می‌دهد و سپس نمایشگر خاموش می‌شود.



**نکته:** اگر بخارساز بیش از ۵ دقیقه بی‌استفاده بماند، نمایشگر دیجیتال خاموش می‌گردد. برای فعال کردن مجدد بخارساز یکی از دکمه‌های آن را فشار دهید.

با فشردن دکمه‌های  و  مدت زمان بخاردهی را می‌توان از 00 تا ۹۰ دقیقه تنظیم کرد. برای تنظیم سریع زمان، می‌توانید دکمه‌ها را نگه دارید. برای زمان‌های تقریبی پخت به جدول انتهای دفترچه نگاه کنید.




۶- پس از تنظیم تایمر، دکمه آغاز/ایست را بزنید تا فرایند بخاردهی آغاز شود. نشانه بخار بر نمایشگر ظاهر می‌شود. برای لغو عملکرد بخاردهی، دکمه آغاز/ایست را بزنید.

### گرم نگه‌داشتن غذا

پس از پایان مدت زمان بخاردهی، علامتی صوتی شنیده خواهد شد و نشانه بخار نمایشگر خاموش می‌شود. بخارساز به مدت یک ساعت وارد حالت گرم نگه‌داشتن غذا می‌گردد که با علامت گرم کردن (Warm) و 00 بر روی صفحه نمایشگر نشان داده می‌شود. هنگام این فرایند، بخارساز به تناوب خاموش/روشن می‌گردد تا دمای مناسب غذا حفظ شود. پس از پایان زمان گرم‌کنی، بخارساز با علامتی صوتی خاموش می‌شود و عدد ۱۰ بر روی نمایشگر نمایش داده می‌شود.





برای لغو چرخه گرم نگه‌داشتن، دکمه  را بزنید.

### عملکرد پخت با تأخیر


۱- مراحل ۱ تا ۴ دستورالعمل بخاردهی را انجام دهید.

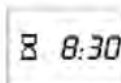
**نکته:** دکمه آغاز/ایست را بزنید.

۲- دکمه تنظیم زمان پخت تأخیری را بزنید. علامت تنظیم (Set) و عدد 6:00 نمایش داده می‌شود.


۳- دکمه‌های  و  را بزنید و زمان پخت تأخیری را از 00 تا ۱۲ ساعت تنظیم کنید.


**نکته:** برای تنظیم سریع زمان، می‌توانید دکمه‌ها را پایین نگه دارید.

۴- دکمه زمان تأخیری تنظیمی  را بزنید تا زمان موردنظر تأیید شود. نشانه "ساعت‌شنی" بر روی نمایشگر ظاهر خواهد شد و به این معناست که تایمر شمارش کاهشی را تا رسیدن به 00 آغاز کرده است. پس از صفرشدن تایمر، دستگاه با علامتی صوتی چرخه بخاردهی را آغاز می‌کند.



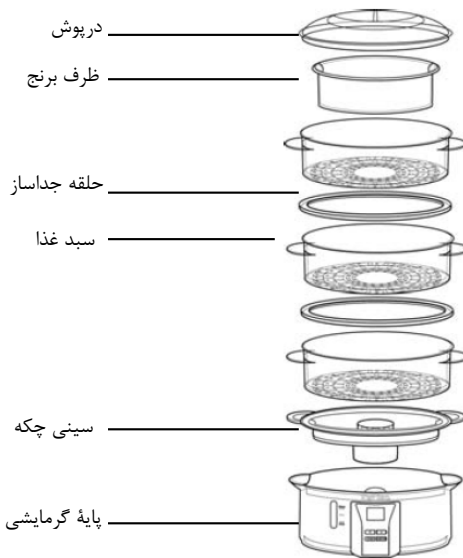
۵- اگر می‌خواهید زمان پخت تأخیری را پس از تنظیم آن لغو کنید، دکمه را فشار دهید تا به حالت پس از تنظیم برگردد. پس

از تغییر زمان پخت تأخیری، دوباره دکمه تنظیم زمان تأخیری  را بزنید تا تایمر آغاز به کار کند.

۶- اگر می‌خواهید زمان بخاردهی را در حالت عملکرد پخت تأخیری تغییر دهید، دکمه آغاز/ایست  را بزنید تا به حالت تنظیم بخار برگردد.

**نکته:** تایمر پخت تأخیری، پس از تغییر زمان بخاردهی، از نو تنظیم خواهد شد.

## توصیف اجزا



## استفاده از بخارپز

پیش از استفاده برای نخستین بار، با آب داغ و مایعی شوینده، درپوش، حلقه‌های جداساز، سینی چکه، ظرف برنج و سبدها را بشویید. به دقت آب‌کشی نمایید و خشک کنید. بدنه دستگاہ را با پارچه‌ای نرم‌دار تمیز کنید و به دقت خشک کنید. از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح) استفاده نکنید. مدت زمان پخت - حداکثر ۹۰ دقیقه پخت عادی و ۱۲ ساعت پخت تأخیری.

## بخاردهی

- ۱- پایه گرمایشی را بر روی سطحی خشک، صاف و ضدحرارت قرار دهید.  
**نکته:** هنگام پخت غذا، بخار از دستگاہ بیرون می‌آید. برای پیش‌گیری از آسیب‌های احتمالی، بخارساز را مستقیماً در کابینت قرار ندهید.
- ۲- به میزان لازم آب سرد در مخزن بریزید. هیچ‌گاه بخارساز را بدون آب یا با سطح آب پایین‌تر و بالاتر از علامت حداقل و حداکثر به کار نیندازید.
- ۳- سینی چکه را در پایه قرار دهید. هنگام بخاردهی غذاها یا پخت برنج از سینی چکه استفاده نمایید.
- ۴- مواد غذایی را در سبدها قرار دهید. سبب غذا را بر روی سینی چکه قرار دهید به گونه‌ای که درست در جایشان قرار گیرند و با هم چفت شوند. اگر از چندین سبب حاوی غذا استفاده می‌کنید، حلقه جداساز را بر روی سبب پایینی قرار دهید و بلافاصله سبب دوم را بر روی آن قرار دهید. مطمئن شوید که حلقه درست در سبب بالایی محکم شده باشد. در صورت استفاده از سبدهای دیگر این فرایند را تکرار کنید. هنگام استفاده از ظرف برنج، آن را در داخل سبب قرار دهید. درپوش را بر روی سبب بالایی بگذارید.

## هشدارهای مهم ایمنی

برای پرهیز از زخمی شدن و آسیب رساندن به اموال، تمامی دستورالعمل‌ها و هشدارها را بخوانید و در نظر داشته باشید.

هنگام استفاده از وسایل برقی، رعایت نکات ایمنی اولیه زیر ضروری است.

- تمامی دستورالعمل‌ها را بخوانید.
- از دستگاه در مواردی که برای آن در نظر گرفته نشده، استفاده نکنید.
- استفاده از لوازم جانبی‌ای که مورد تأیید سازنده نیستند، ممکن است سبب آسیب دیدن کاربر شود.
- خودسرانه اقدام به تعمیر این دستگاه نکنید.
- تنها برای استفاده در منزل طراحی شده است.
- به سطوح داغ دست نزنید؛ از دسته‌ها و دستگیره‌ها استفاده نمایید. هنگام جابه‌جا کردن یا برداشتن پایه دستگاه، سبدها یا درپوش، از دستکش ویژه استفاده کنید.
- هنگام جابه‌جا کردن دستگاه یا ظروف حاوی مایعات یا غذاهای داغ، بسیار مراقب باشید.
- پس از برداشتن درپوش مراقب بخار متصاعد شونده باشید. به آرامی درپوش را بردارید، بخار را به سمت خود هدایت نکنید و بگذارید آب در مولد بخار (بخارساز) بچکد.
- پایه گرمایشی را از پیش گرم نکنید.
- از این دستگاه بر روی ادرنزدیکی اجاق، داخل آون، مایکروویو، یخچال یا فریزر استفاده نکنید.
- پیش از تمیزکاری و سرهم کردن و جدا کردن قطعات، بگذارید دستگاه خنک شود.

## هشدارهای ویژه اتصال به برق

- برای پرهیز از برق‌گرفتگی، سیم برق و دوشاخه و دیگر اجزای برقی دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- هیچ دستگاهی را با دوشاخه یا سیم برق آسیب دیده به کار نیندازید.
- در صورت نقص عملکرد دستگاه یا آسیب دیدن آن دستگاه را به کار نیندازید. برای اطلاعات مربوط به تعمیر دستگاه، برگه ضمانت‌نامه را بخوانید.
- از این دستگاه در فضای باز استفاده نکنید.
- پیش از تمیزکاری یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، آن را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید. پیش از جدا کردن یا سرهم کردن قطعات، بگذارید خنک شود.
- دستگاه را بدون موادغذایی یا آب داخل مخزن به کار نیندازید.
- برای افزایش ضریب ایمنی، این دستگاه دارای سیم برقی کوتاه است که از گیرکردن به دست و پا و کشیده شدن اتفاقی پیشگیری می‌کند. سیم برق را به گونه‌ای تنظیم کنید که از لبه پیشخان، میز یا جاهای دیگر آویزان نشود یا با سطوح داغ تماس پیدا نکنند. در صورت لزوم استفاده از سیم سیار، ببینید که توان سیم با توان دستگاه برابر یا از آن بیشتر باشد. (میزان توان در برچسب مشخصات دستگاه درج شده است). نگذارید سیم سیار از لبه پیشخان، میز یا جاهای دیگر آویزان شود.
- در صورت داغ شدن بیش از حد معمول پرز یا سیم سیار، دوشاخه را از برق بکشید.
- هنگام عملکرد، سیم برق را از اجزای داغ دستگاه و سطوح داغ دور نگه دارید.
- بدنه دستگاه هنگام عملکرد داغ می‌شود؛ بنابراین، به کودکان اجازه ندهید دستگاه را به کار اندازند یا به آن نزدیک شوند.
- نگذارید سیم برق دستگاه از لبه سطح کار آویزان و در دسترس کودکان باشد.



# Foller®

دفترچه‌ی راهنما

## بخار پز



SC 500 D

# Steam Cooker