

**Feller** Germany



SC 86 W

بخارپز



German

English

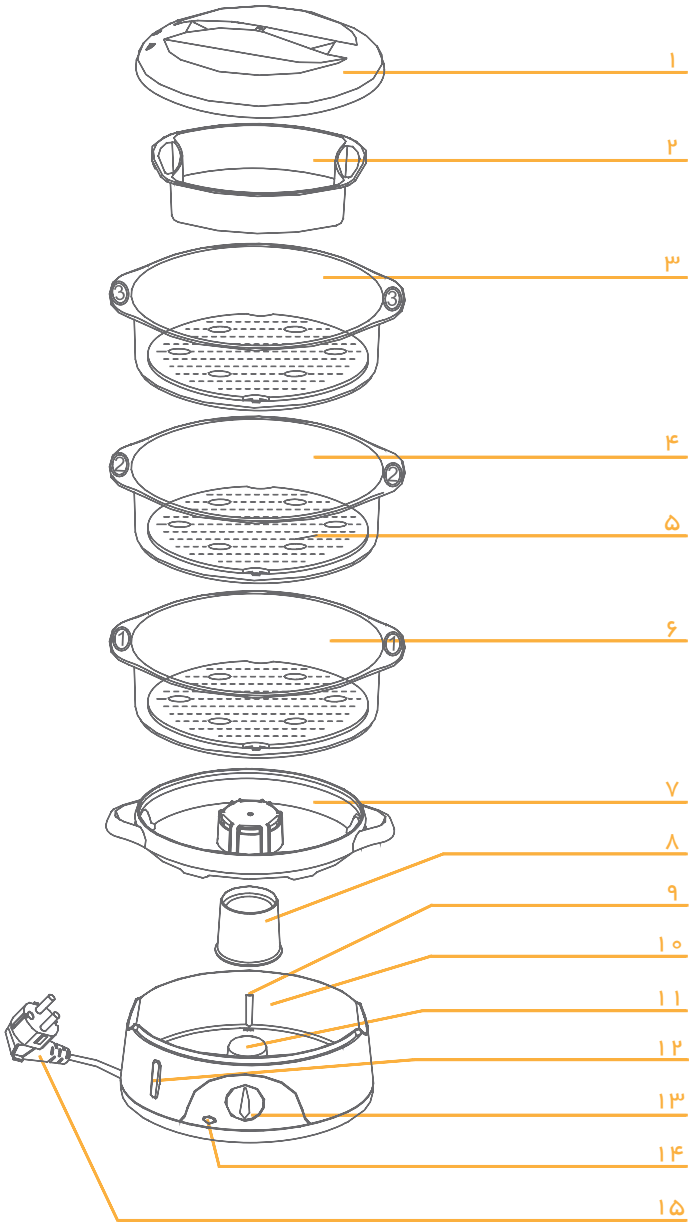
فارسی

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

### این دستگاه مختص مصارف خانگی است

#### هشدارهای مهم ایمنی

۱. پیش از اتصال دوشاخه‌ی دستگاه به برق، مطمئن شوید که ولتاژ درج شده در برچسب مشخصات دستگاه با ولتاژ برق مصرفی یکسان باشد.
۲. دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایشی یا در داخل آون داغ قرار ندهید، این کار سبب آسیب دیدگی جدی دستگاه می‌شود.
۳. هیچ‌گاه دستگاه روشن را به حال خود رها نکنید و از دسترس کودکان دور نگه دارید.
۴. اگر دستگاه یا سیم برق آسیب دیده بود، یا در صورت به زمین افتادن دستگاه، عملکرد ناقص آن و آسیب‌های قابل مشاهده، از دستگاه استفاده نکنید.
۵. اگر سیم برق آسیب دیده است، برای پرهیز از خطر، باید توسط مرکز خدمات پس از فروش فلر تعویض شود.
۶. لمس سطوح داغ دستگاه، آب داغ، بخار یا غذای داغ ممکن است سبب سوختگی شود.
۷. هیچ‌گاه دستگاه را در آب فرو نبرید.
۸. هنگامی که دستگاه پر از مایعات یا غذاهای داغ است، آن را جابه‌جا نکنید.
۹. هنگامی که دستگاه بخار تولید می‌کند، به آن دست نزنید و برای برداشتن درپوش، ظرف برنج و سبدهای بخار از دستکش مخصوص اجاق استفاده نمایید.
۱۰. پیش از هر گونه تمیزکاری و نگاه‌داری، پس از هر بار استفاده و هنگام جابه‌جا کردن دستگاه، همیشه دوشاخه‌ی آن را از برق بکشید.
۱۱. این دستگاه برای استفاده افرادی که از لحاظ جسمانی، ذهنی و حسی، دچار ناتوانی‌اند (شامل کودکان) یا افرادی که دانش و تجربه‌ی کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است؛ مگر این که شیوه‌ی استفاده‌ی ایمن از دستگاه به آنان آموزش داده شود.
۱۲. در هنگام روشن بودن دستگاه، کودکان باید تحت نظارت باشند و با دستگاه بازی نکنند.



۱. درپوش
۲. ظرف برنج (گنجایش ۱ لیتر)
۳. سبد بخار شماره ۳ (با توجه به مدل)
۴. سبد بخار شماره ۲
۵. کفی با گیره و نگه‌دارنده‌ی توکار
۶. سبد بخار شماره ۱
۷. سینی جمع‌آوری چکه
۸. حلقه‌ی جداشدنی توربو
۹. نشان‌گر داخلی حداکثر سطح آب
۱۰. مخزن آب
۱۱. المنت گرمایشی
۱۲. نشان‌گر بیرونی حداکثر سطح آب
۱۳. تایمر ۶۰ دقیقه‌ای توکار
۱۴. چراغ نشان‌گر روشن‌بودن
۱۵. سیم برق



لطفاً دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید.  
این دستگاه بخار داغ تولید می‌کند.

#### دستورالعمل‌های استفاده

۱. با آب گرم، تمام قطعات جداشدنی دستگاه و درون مخزن آب را بشویید و خشک کنید.
۲. پایه‌ی دستگاه را بر روی سطحی پایدار بگذارید، حلقه‌ی توربو را بر روی المنت گرمایشی قرار دهید (دهانه‌ی بزرگ حلقه رو به پایین باشد).
۳. تا حداکثر سطح گنجایش مخزن آب، مستقیماً در آن آب تازه بریزید.
۴. ماده‌ی غذایی را در وسط ظرف قرار دهید.
۵. سبدها را بر روی سینی جمع‌آوری چکه قرار دهید و درپوش را بر روی آنها بگذارید.
۶. دوشاخه را به پریز متصل و مدت زمان مورد نظر را انتخاب کنید. چراغ نشان‌گر روشن می‌شود و عملکرد بخارپزی آغاز می‌شود.
۷. با مشاهده نشان‌گر بیرونی، بر سطح آب نظارت کنید؛ در صورت لزوم، هنگام عملکرد پخت از کناره‌ی سینی جمع‌آوری چکه در دستگاه آب بریزید.
۸. تایمر علامت صوتی می‌دهد و چراغ نشانگر خاموش می‌گردد.
۹. اگر آب درون مخزن زیاد است، می‌توانید با احتیاط غذا را دوباره گرم کنید.
۱۰. درپوش را بردارید، سبد(ها) را بر روی سینی قرار دهید.
۱۱. دوشاخه را از پریز جدا نمایید. پیش از تمیزکاری، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.

۱. مخزن آب را تخلیه کنید و آن را با پارچه‌ای نمدار تمیز کنید.
  ۲. تمام اجزای جداشدنی دستگاه را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست.
  ۳. پس از هر ۸ بار استفاده، دستگاه را رسوب‌زدایی کنید.
  ۴. حلقه‌ی توربو را به حالت واژگون، پیرامون المنت گرمایشی قرار دهید (دهانه بزرگتر به سمت بالا باشد).
- مخزن آب را تا حداکثر سطح از آب سرد پر کنید. اندکی سرکه‌ی سفید در درون حلقه‌ی توربو بریزید، دستگاه را گرم نکنید (برای پرهیز از بوی ناخوشایند رسوب‌زدایی). بگذارید در طول شب سرکه در دستگاه بماند و رسوب‌زدایی انجام شود. چندین بار مخزن آب را با آب گرم، آب‌کشی نمایید.
۵. سبدهای شماره‌ی ۱ و ۲ و ۳ را بر روی هم قرار دهید، کاسه‌ی برنج را در داخل سبد بخاردهی شماره ۱ قرار دهید و در پایان، سبدها را بر روی سینی جمع‌آوری چکه قرار دهید و درپوش را بر روی مجموعه بگذارید.

سبزیجات تازه	دقیقه	زمان تقریبی دقیقه	سطح آب	آماده کردن
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 سبذ بچینید.
لوبیا سبز/روغنی	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
چغندر	۴۵۰ گرم	۲۴ تا ۲۸	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
کلم بروکلی	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
کلم بروکسل	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	بین سطوح متوسط و حداکثر	برگ‌های خارجی را جدا کنید و به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
کلم	۱ عدد	۲۳ تا ۲۷	بین سطوح متوسط و حداکثر	کلم را به ۴ تکه مساوی تقسیم کنید.
هویج (درسته یا خرد شده)	۴۵۰ گرم	۲۵ تا ۲۹	بین سطوح متوسط و حداکثر	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
سبزیجات یخ زده	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	بین سطوح متوسط و حداکثر	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
کل کلم	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
کرفس	۴۵۰ گرم	۱۷ تا ۲۱	متوسط	هر کدام را به قطعات کوچکتر برش دهید.
بلال	در هر سبذ ۶ عدد	۲۸ تا ۳۲	حداکثر	پوسته را جدا کنید و در سبذ بچینید.
قارچ (درسته)	۴۵۰ گرم	۱۱ تا ۱۵	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
گیاه بامیه	۴۵۰ گرم	۱۸ تا ۲۲	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
پیاز خرد شده	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
زردک	۴۵۰ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
نخودسبز	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
فلفل سبزی یا قرمز	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
سیب‌زمینی	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 صورت یک‌دست در سبذ بچینید.
اسفناج	۴۵۰ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	برش دهید و به صورت یک‌دست در 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	۴۵۰ گرم			
برنج سفید	یک فنجان	۳۳ تا ۳۷	حداکثر	یک فنجان برنج را با یک‌ونیم 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 یک‌ونیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.

یک فنجان برنج را با یک و نیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.	حداکثر	۴۰ تا ۴۴	یک فنجان	جو
یک فنجان برنج را با یک و نیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.	حداکثر	۳۸ تا ۴۲	یک فنجان	پاستا
به ترتیب در سبب بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	عدد ۱۲	تخم مرغ پخته
به ترتیب در سبب بچینید.	متوسط	۸ تا ۱۵	عدد ۱۲	تخم مرغ عسلی
فیله‌ها را به طور مرتب در سبب بچینید و بپزید.	متوسط	۱۸ تا ۲۲	۴۵۰ گرم	فیله ماهی
فیله‌ها را به طور مرتب در سبب بچینید و بپزید.	متوسط	۲۳ تا ۲۷	حدوداً ۱ کیلوگرم	استیک ماهی
با ادویه دلخواه و کره در ظرفی قرار داده و آن را با فویل بپوشانید.	متوسط	۲۲ تا ۲۶	۴۵۰ گرم	ماهی آب‌پز
یک قاشق حبوبات را در یک و نیم قاشق در ظرف برنج، آب بریزید و بپزید.		۶۰ تا ۱۲۰	یک فنجان	حبوبات
سینه‌ها را از روی گوشتشان در سبب بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	سینه مرغ، بدون استخوان
سینه‌ها را از روی گوشتشان در سبب بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	حداکثر	۳۹ تا ۴۴	۴۵۰ گرم	سینه مرغ با استخوان
بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	حداکثر	۳۰ تا ۳۴	۴۵۰ گرم	ران و بال مرغ (با استخوان)
هات داگ را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در ظرف بچینید.	متوسط	۸ تا ۱۲	تا ۲۴ گرم	هات داگ
سوسیس را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در ظرف بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	تا ۱۲ گرم	سوسیس نیم پز

When using electrical appliance. Basic safety precautions should always be followed including the following:

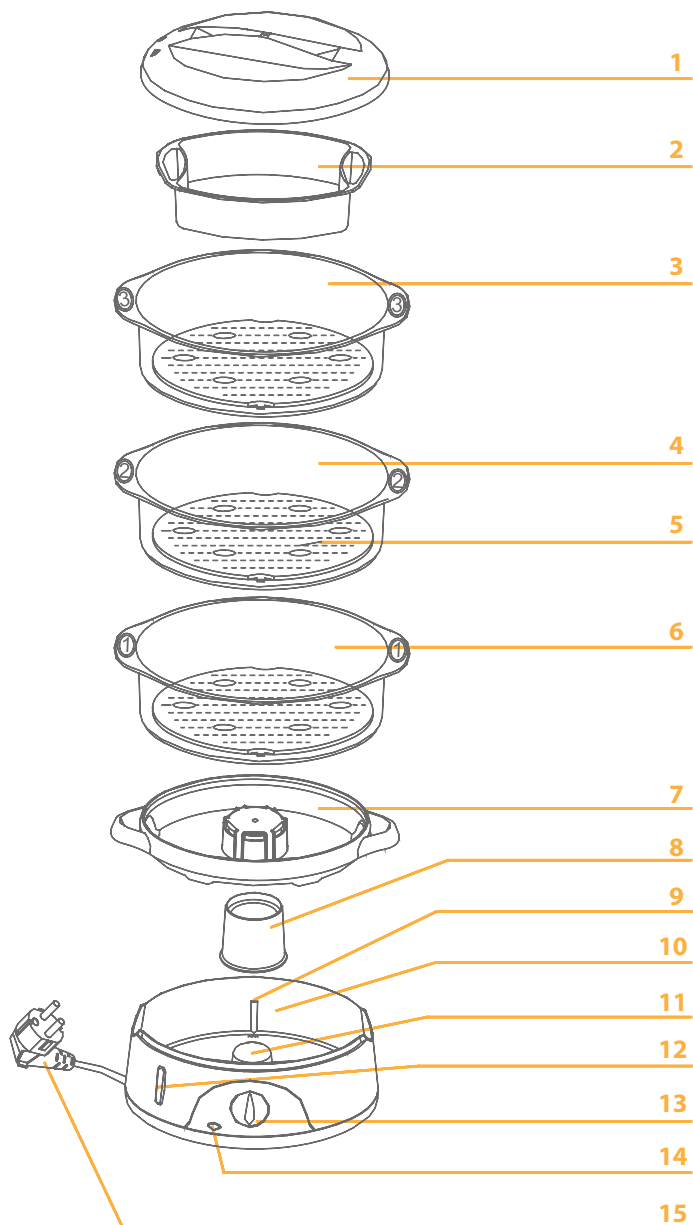
### Household use only

#### SAFETY INSTRUCTIONS



1. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance.
2. Do not place the appliance near the hot source or in a hot oven, as serious damage could result.
3. Never leave the appliance in operation unattached. Keep away from children.
4. Do not use the appliance if the appliance or the cord is damaged, or the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by after sale service centre of Feller in order to avoid a hazard.
6. Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.
7. Never immerse the appliance in water!
8. Do not move the appliance when it is full of liquid or hot foods.
9. Do not touch the appliance when it is steaming and use oven gloves to remove the lid, rice bowl and steamer baskets.
10. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it or prior to any cleaning or maintenance.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## PARTS VIEW



## DESCRIPTION

1. Lid
2. Rice bowl (1L capacity)
3. Steam basket No.3  
( 1 hour continuous use )  
(depending on model )
4. Steamer basket No.2
5. Base with clip and
6. Steamer basket No.1
7. Juice collector
8. Removable turbo ring
9. Inside Maximum water level  
(depending on model)
10. Water tank
11. Heating element
12. Exterior water level  
indicator
13. 60-minute timer built-in  
egg holder
14. On indicator light
15. Power cord

Please follow the instruction for use carefully!  
This appliance produce boiling hot steam!



## INSTRUCTION FOR USE

1. Using warm water and washing up liquid, wash all the removable parts and the inside of the water tank, rinse and dry.
2. Place the base unit on a stable surface, put the turbo ring around the heating element (the largest side on the bottom).
3. Pour the fresh water directly into the water tank up to the maximum level.
4. Place the base into the baskets and put the food on the center of base.
5. Place the baskets on the top of the juice collector, and put the lid on.
6. Plug in and set the time for cooking. The indicator light on and steam cooking has begun.
7. Check the water level by looking the exterior water level indicator, if necessary, add water from the side of juice collector during cooking.
8. The switch off automatically, timer rings and the indicator light off.
9. You can reheat the food , carefully if there is any more water.
10. Remove the lid, place the basket(s) on the plate.
11. Unplug the appliance, let it cool completely before cleaning.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Empty the water tank and clean it with a damp cloth.
2. All the other removable parts can be put in the dishwasher.
3. Descale the appliance every 8 times.
4. Position the turbo ring upside down around the heating element(the largest side on the upper). Fill the water tank with cold water up to "MAX" level, fill the inside of the turbo ring with white vinegar to the same level. Do not heat up (to avoid the descaling odour).Leave overnight to descale. Rinse out the inside of water tank with warm water several times.
5. Stack the baskets one to the other following No.1 into No.2,then together into No.3. Put the rice bowl into the Steamer basket No.1.At last place the baskets on the juice collector and put lid over them all.

Fresh Vegetables	Quantity	Estimated Time(min)	Water level	preparation
Artichokes	pcs 4	30-34	MAX	Clean the stem. Set apart the outer leaves. Split .2.5cm the head about
Asparagus	450g	13-17	MED	Place smoothly in the basket
Green beans	450g	16-20	MED	Place smoothly in the basket
Beet	450g	24-28	MED	Place smoothly in the basket
Broccoli	450g	16-20	MED	
Brussels sprouts	450g	20-24	Between MED& MAX	Set apart the outer leaves and Place smoothly in the basket
Cabbage	pc 1	23-27	Between MED& MAX	.parts 4 Divide to
Carrot	450g	25-29	Between MED& MAX	Place smoothly in the basket
<b>Frozen Vegetables</b>				
Cauliflower	450g	16-20	MED	Place smoothly in the basket
Celery	6Pc in each basket	17-21	MED	Remove the leaves and place smoothly in the basket
Corn	450g	28-32	MAX	Place smoothly in the basket
(Mushroom(whole	450g	11-15	MED	Place smoothly in the basket
Okra	450g	18-22	MED	Place smoothly in the basket
Chopped onion	450g	12-16	MED	Place smoothly in the basket
Peas	450g	12-16	MED	Place smoothly in the basket
Green/red pepper	450g	12-16	MED	Place smoothly in the basket
Potato	450g	38-42	MAX	Slit with a knife and Place smoothly in the basket
Turnip	450g	28-32	Between MED& MAX	Slit with a knife and Place smoothly in the basket
Spinach	450g	10-14	MED	Cut them and Place smoothly in the basket
Squash	450g	14-18	MED	Cut them and Place smoothly in the basket
<b>/Rice/Grain/Pasta/Egg Fish/Chicken</b>				
White Rice	cup 1	33-37	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice
Brown Rice	cup 1	40-44	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice
Barley	cup 1	40-44	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice
Pasta	cup 1	38-42	MAX	1.5+ Pour one cup rice cup water and add your .desired spice

Boiled Egg	up to 12 pcs	16-20	MED	.Place in the basket one by one
Soft-boiled egg	up to 12 pcs	8-15	MED	.Place in the basket one by one
Fillet Fish	450g	18-22	MED	Place the fillet smoothly and .cook
Fish Steak	About 1kg	23-27	MED	Place the fillet smoothly and .cook
Water-boiled Fish	450g	22-26	MED	Cover spiced and butter fillet .with foil
Grain	cup 1	120-60 depends on) (type		cup of water for each 1.5 Pour cup of grain
Chicken (Breast(boneless	450g	20-24	Between MED& MAX	Place the chicken pieces from the lump side. Then steaming until the extracts emit
Chicken Breast with bone	450g	39-44	MAX	steaming until the extracts emit
Chicken Leg/wing	450g	30-34	MAX	steaming until the extracts emit
Sausages	up to 240 g	8-12	MED	
Stir-fried sausages	up to 120 g	10-14	MED	

**Feller** Germany



German

English

فارسی



**SC 86 W**

**Steam Cooker**