

Germany
Feller



SC 87 WD

بخاريز

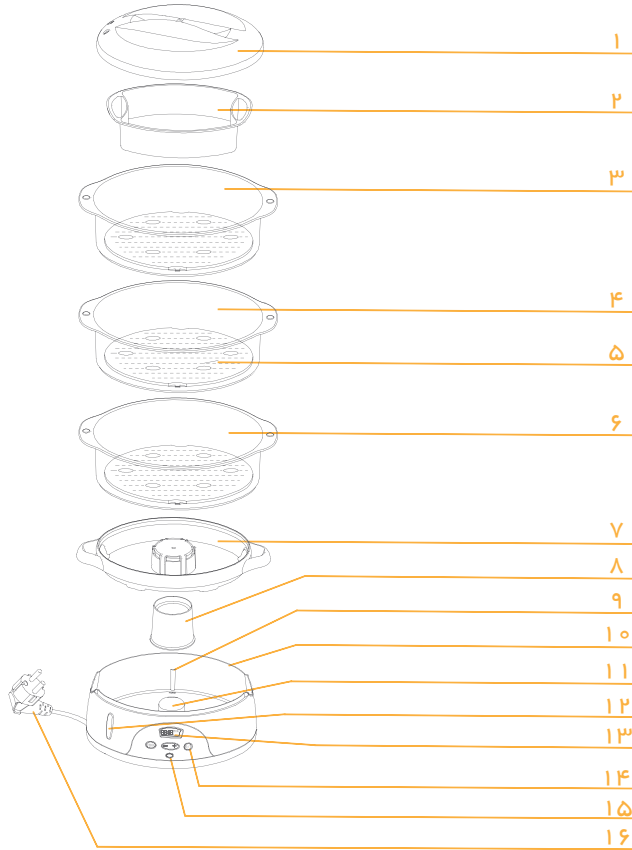
مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

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 منزلتان یکی 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 نگه‌داری، پس از هر بار استفاده و هنگام جابه‌جا کردن دستگاه، همیشه دوشاخه‌ی آن را از پریز برق جدا کنید.
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 | ۷. سینی جمع‌آوری چکه |
| ۲. ظرف برنج (گنجایش ۱ لیتر) (با توجه به مدل) | ۸. حلقه‌ی توربو جداشدنی |
| ۳. سبد بخار شماره‌ی ۳ (با توجه به مدل) | ۹. نشان‌گر داخلی حداکثر سطح آب |
| ۴. سبد بخار شماره‌ی ۲ | ۱۰. مخزن آب (۱ ساعت استفاده‌ی مداوم) |
| ۵. کفی با گیره و نگه‌دارنده‌ی توکار | ۱۱. المنت گرمایشی |
| ۶. سبد بخار شماره‌ی ۱ | ۱۲. نشان‌گر بیرونی حداکثر سطح آب |
| | ۱۳. صفحه‌ی نمایش‌گر |
| | ۱۴. دکمه‌روشن / خاموش |
| | ۱۵. چراغ |
| | ۱۶. سیم برق |

دستورالعمل 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 و 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 برق متصل کنید و مدت زمان مورد نظر را انتخاب کنید. چراغ نشانگر روشن می‌شود و 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، سبدها را بر روی سینی قرار دهید.
۱۱. دوشاخه را از پریز برق جدا کنید، پیش از تمیزکاری، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
۱۲. برق دستگاه به‌طور خودکار قطع می‌شود.

عملکرد صفحه‌ی الکترونیکی

۱. با اتصال دوشاخه به برق، گزینه‌ی مدت زمان بر روی نمایش‌گر دیده می‌شود.
۲. حالت تنظیم ساعت:
 - ۱) دکمه‌های «برنامه‌ریزی» (PROG) و «0/1» را هم‌زمان فشار دهید، هنگامی که دکمه‌ها را رها می‌کنید، علامت صوتی شنیده خواهد شد.
 - ۲) با هر بار فشردن دکمه‌ی (+)، ۱۰ دقیقه به زمان عملکرد اضافه خواهد شد و نیز با هر بار فشردن دکمه‌ی (.)، ۱ دقیقه از زمان عملکرد کاسته خواهد شد.
 - ۳) ساعت را با زمان جاری تنظیم کنید، سپس با فشردن دکمه‌ی «برنامه‌ریزی» (PROG) این فرایند را تأیید نمایید.
۳. حالت بخاردهی فوری:
 - ۱) دکمه‌ی 0/1 را در زیر حالت ساعت، فشار دهید تا نمایش‌گر «۴۵» را نشان دهد.
 - ۲) با فشردن دکمه‌های (+ و -) مدت زمان بخاردهی را تنظیم نمایید؛ با هر بار

فشردن، ۵ دقیقه کم یا زیاد می‌شود. با فشردن هر یک از دکمه‌ها می‌توانید فرایند تنظیم را متوقف کنید.

(۳) پس از تنظیم مدت زمان بخاردهی، علامتی صوتی بدون فشردن هیچ دکمه‌ای، به مدت ۲ ثانیه شنیده خواهد شد. چراغ نشان‌گر قرمز، در ابتدای زمان تنظیم شده روشن می‌شود که به معنای آغاز بخاردهی است و ساعت، شمارش زمان را آغاز می‌کند.

(۴) هنگامی که زمان را بر روی صفر تنظیم می‌کنید، تایمر الکترونیکی به‌طور خودکار به حالت ساعت بر می‌گردد. حداکثر مدت زمان بخاردهی ۹۰ دقیقه است.

(۵) هنگام عملکرد بخاردهی، می‌توانید با فشردن دکمه‌های (+ و -)، مدت زمان بخاردهی را دوباره تنظیم کنید. برای توقف بخاردهی و بازگشت به حالت ساعت، دکمه 0/1 را فشار دهید.

۴. حالت زمان‌بندی تاخیری:

(۱) دکمه‌ی «برنامه‌ریزی» (PROG) را در زیر حالت ساعت بزنید، با این کار گزینه‌های «زمان» و «برنامه‌ریزی» (PROG) بر روی نمایش‌گر نمایش داده می‌شوند



(۲) با هر بار فشردن دکمه‌های (+ و -)، مدت زمان ذخیره ۱۰ دقیقه کاهش یا افزایش می‌یابد.

(۳) دکمه‌ی «برنامه‌ریزی» (PROG) را بزنید تا صفحه‌ی نمایش‌گر عدد ۴۵ را نشان دهد.

سپس، با دکمه‌های (+ و -)، زمان بخاردهی را تنظیم کنید.

(۴) دوباره دکمه‌ی «برنامه‌ریزی» (PROG) را بزنید. صفحه‌ی نمایش‌گر، زمان و برنامه‌ریزی را نشان می‌دهد که به معنای ورود به حالت زمان‌بندی بخاردهی است.

هنگامی که دستگاه وارد زمان ذخیره می‌شود، علامت صوتی شنیده می‌شود و چراغ قرمز روشن خواهد شد و بخارافشان، بر اساس زمان تنظیم شده، بخاردهی غذا را آغاز می‌کند.

(۵) اگر می‌خواهید حالت زمان‌بندی بخاردهی را لغو کنید، تنها دکمه‌ی «برنامه‌ریزی» (PROG) را فشار دهید، دستگاه به حالت ساعت برمی‌گردد.

۵. در پایان عملکرد بخاردهی، دستگاه مستقیماً وارد نگهداری حالت می‌شود؛ صفحه‌ی نمایش‌گر، نشانه‌های زمان و نگهداری را نشان می‌دهد و چراغ سبز روشن می‌شود.

حالت نگهداری به معنای گرم کردن دستگاه پس از توقف بخاردهی، به مدت زمان ۲

تا ۸ دقیقه است

۶. فشردن دکمه‌ی 0/1، حالت نگهداری را لغو می‌کند و دستگاه به حالت ساعت برمی‌گردد.

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 در حالت وارونه به دور المنت گرمایشی قرار دهید (دهانه بزرگتر به سمت بالا باشد).
- مخزن آب را تا سطح حداکثر 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 مارچوبه	۴ عدد	۳۰ تا ۳۴	حداکثر	ساقه را تمیز کنید، برگ‌های بیرونی را جدا کنید. به اندازه ۲/۵ سانتی متر سر آن را بشکافید. به صورت یک‌دست در سبب بچینید.
لویبیا 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	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 سبب بچینید.
سبزیجات یخ زده	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.
بالا	در هر سبب ۶ 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 خرد شده	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.
نخودسبز	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.
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 سبب بچینید.
اسفناج	۴۵۰ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	برش دهید و به صورت یک‌دست در سبب بچینید.
کدو سبز	۴۵۰ گرم	۱۴ تا ۱۸	متوسط	برش دهید و روی سبب بچینید.
شلغم	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	متوسط	برش دهید و روی سبب 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 یک‌ونیم 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 یک‌ونیم 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	تا ۱۲ عدد	تخم مرغ پخته
به ترتیب در سبب بچینید.	متوسط	۸ تا ۱۵	تا ۱۲ عدد	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 (بدون توجه به نوع حبوبات)	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:

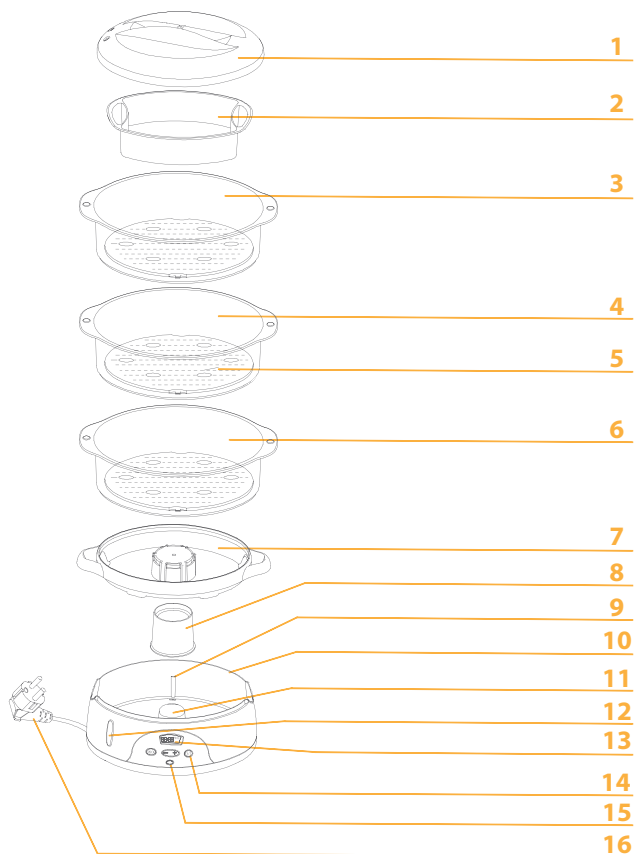
Household use only

SAFETY INSTRUCTION



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 unattended. 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.

DESCRIPTION



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

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 recommended cooking times (see table of cooking times), 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.


ELECTRO- PANEL OPERATION


1. Plug in the power supply, you can see the display showing the time as clock mode
 - (1) Press the 'PROG' and '0/1' buttons at the same time, the buzzer tweets when losing the buttons.
 - (2) Increasing 10 minutes or decreasing 1 minute per each press on '+' button and '-' button accordingly.
 - (3) Adjust the clock to the current time, then ending the whole process by press 'PROG' button.
3. Immediate steam mode
 - (1) Push the '0/1' button under the clock mode until the display shows "45".
 - (2) Setting the steaming time by pressing '+' or '-' buttons, increasing or decreasing 5 minutes each press. Press any button and stop the setting procedure.
 - (3) The buzzer tweets two seconds without pressing any button after the steaming time is set. The red indicate light brightened at the mean time, that means the start of steaming, and the clock starts to

count the time.

- (4) When setting the time as 0, the electric timer will return to clock mode automatically. The maximum steam time is 90 minutes.
- (5) When in steaming, you can press '+' or '-' button adjust the steaming time. Press '0/1' button to stop steaming and return back to clock mode.

4. Timing steam mode

- (1) Press PROG under the mode of Clock, there shows the time and PROG on the display  .
- (2) Booking the time by pressing '+' and '-' buttons, increasing or decreasing 10 minutes each time.
- (3) Press 'PROG' button until the display shows 45. Then press '+' and '-' to adjust the steaming time.
- (4) Press 'PROG' button again, the display shows the time and PROG, which means entering into the timing steam mode. When it comes into the booking time, the buzzer tweets and the red light lights, and the steamer starts to steam the food according to the set time.
- (5) If you want to cancel the timing steam mode, just press the PROG button, it return back to clock mode.

5. When the steaming is finished, it comes into the holding mode directly. The display shows the time and the holding symbol and the green light lights  .
Holding mode means warming for 2 minutes per 8 minutes after it stops steaming.

6. Press 0/1 press to cancel the holding mode, and it returns back to clock mod

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
Frozen Vegetables				
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
/Rice/Grain/Pasta/Egg Fish/Chicken				
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	

Germany
Feller



SC 87 WD

**Steam
Cooker**