

Faller Germany



SC 88 SD

بخارپز



German

English

فارسی

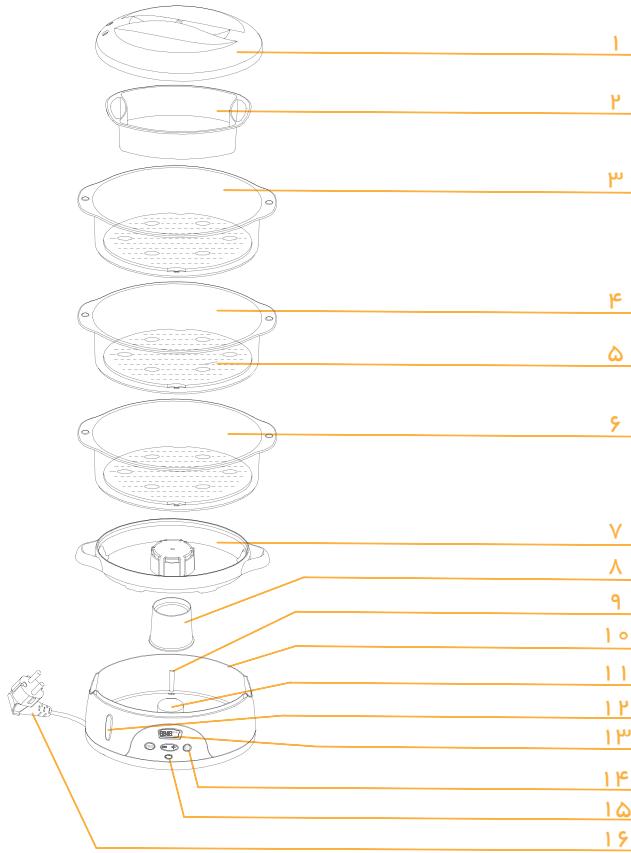
مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

این دستگاه مختص مصارف خانگی است.



هشدارهای مهم ایمنی

۱. پیش از زدن دوشاخه‌ی دستگاه به برق، مطمئن شوید که ولتاژ درج شده در برچسب مشخصات دستگاه با ولتاژ 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 و آسیب‌های قابل مشاهده، از دستگاه استفاده نکنید.
۵. اگر سیم برق آسیب دیده‌است، 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، کاسه‌ی برنج و سبدهای بخار از دستکش 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 نمایید.
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 نشده‌است؛ مگر این که شیوه‌ی استفاده‌ی ایمن از دستگاه به آنان آموزش داده شده و فردی، مسئولیت ایمنی آنها را به‌عهده‌گیرد.
۱۲. کودکان باید تحت مراقبت قرار گیرند و نباید با دستگاه بازی کنند.



۱. درپوش
۲. کاسه‌ی برنج (گنجایش ۱ لیتر) (با ۹. نشانگر داخلی حداکثر سطح آب توجه به مدل)
۳. سبب بخار شماره‌ی ۳ (با توجه به مدل) ۱۱. المنت گرمایشی
۴. سبب بخار شماره‌ی ۲ ۱۲. نشانگر بیرونی سطح آب
۵. کفی با گیره و نگه‌دارنده‌ی توکار ۱۳. صفحه‌ی نمایش
- تخم‌مرغ ۱۴. دکمه روشن/خاموش
۶. سبب بخار شماره‌ی ۱ ۱۵. چراغ
۷. سینی جمع‌آوری چکه ۱۶. سیم برق
۸. حلقه‌ی قابل جابجایی توربو
۹. نشانگر داخلی حداکثر سطح آب
۱۰. مخزن آب (۱ ساعت استفاده‌ی مداوم)

دستورالعمل استفاده

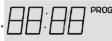
۱. با آب گرم، تمام قطعات جداشدنی دستگاه و درون مخزن آب را شسته و خشک کنید.
۲. پایه‌ی دستگاه را بر روی سطحی پایدار بگذارید و حلقه‌ی توربو را بر روی المنت گرمایشی قرار دهید (دهانه‌ی بزرگ حلقه رو به پایین باشد).
۳. تا حداکثر سطح گنجایش مخزن آب، مستقیماً در آن آب تازه بریزید.
۴. ماده‌ی غذایی را در وسط ظرف قرار دهید.
۵. سبدها را بر روی سینی جمع‌آوری چکه قرار دهید و درپوش را بر روی آنها بگذارید.
۶. دوشاخه را به برق بزنید و مدت زمان پیشنهادی را تنظیم کنید. چراغ نشانگر روشن می‌شود و بخارپزی آغاز می‌شود.
۷. با مشاهده‌ی نشانگر بیرونی، بر سطح آب نظارت کنید؛ در صورت لزوم، هنگام عملکرد پخت از کناره‌ی سینی جمع‌آوری چکه در دستگاه آب بریزید.
۸. برق دستگاه به‌طور اتوماتیک قطع می‌شود، تایمر پیغام 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 برق بکشید، پیش از تمیزکاری، بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
۱۲. برق دستگاه به‌طور اتوماتیک قطع می‌شود


عملکرد صفحه‌ی الکترونیکی

۱. با اتصال دوشاخه به برق، گزینه‌ی مدت زمان بر روی نمایشگر دیده می‌شود.
۲. 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 کم خواهد شد.
 - (۳) ساعت را با زمان جاری تنظیم کنید، سپس با زدن دکمه‌ی (PROG) این فرآیند را تأیید نمایید.
۳. حالت بخاردهی سریع:
 - (۱) هنگامی که ساعت دستگاه تنظیم است، دکمه‌ی 0/1 را فشار دهید تا نمایشگر 45 را نشان دهد.

- (۲) با فشردن دکمه‌های (+ و -) مدت زمان بخاردهی را تنظیم نمایید؛ با هر بار فشردن، زمان پخت ۵ دقیقه کم یا زیاد می‌شود. با زدن هر یک از دکمه‌ها می‌توانید فرایند تنظیم را متوقف کنید.
- (۳) پس از تنظیم مدت زمان بخاردهی، علامتی صوتی بدون زدن 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 اتوماتیک 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، دکمه‌ی 0/1 را بزنید.

۴. تنظیم زمان پخت تاخیری:

- (۱) هنگامی که ساعت دستگاه تنظیم است، دکمه‌ی PROG را بزنید، با این کار «زمان» و علامت PROG بر روی نمایشگر نمایش داده می‌شوند.
- 
- (۲) با هر بار فشردن دکمه‌های (+ و -)، مدت زمان پخت ۱۰ دقیقه کاهش یا افزایش می‌یابد.
- (۳) دکمه‌ی PROG را بزنید تا صفحه‌ی نمایش عدد 45 را نشان دهد. سپس، با دکمه‌های (+ و -)، زمان بخاردهی را تنظیم کنید.
- (۴) دوباره دکمه‌ی PROG را بزنید. صفحه‌ی نمایش، زمان و علامت PROG را نشان می‌دهد که به معنای ورود به وضعیت تنظیم زمان بخاردهی است. هنگامی که دستگاه تنظیمات زمان پخت وارد شود، 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 پخت با تنظیم زمان را لغو کنید، کافیست دکمه‌ی PROG را فشار دهید، صفحه‌ی نمایش زمان جاری را نشان می‌دهد.

۵. در پایان عملکرد بخاردهی، دستگاه مستقیماً وارد نگهداری حالت می‌شود؛ صفحه‌ی نمایش، علائم زمان و نگهداری را نشان می‌دهد . چراغ سبز روشن می‌شود.
- حالت نگهداری به معنای گرم کردن دستگاه پس از توقف بخاردهی، به مدت ۲ دقیقه در هر ۸ دقیقه است

۶. زدن دکمه‌ی 0/1، حالت نگهداری را لغو می‌کند و صفحه‌ی نمایش زمان جاری را نشان می‌دهد.

تمیزکاری و نگهداری

۱. مخزن آب را تخلیه کنید و آن را با پارچه‌ای نرم‌دار 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 دور‌المنت گرمایشی قرار دهید (دهانه‌ی بزرگتر به سمت بالا باشد).
مخزن آب را 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، تمیز 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 در آخر درپوش را روی آنها بگذارید.

آماده کردن	سطح آب	زمان تقریبی دقیقه	دقیقه	سبزیجات تازه
ساقه را تمیز کنید، برگ‌های بیرونی را جدا کنید. به اندازه ۲/۵ سانتی متر سر آن را بشکافید.	حداکثر	۳۰ تا ۳۴	۴ عدد	کنگر فرنگی (آرتیشو) درسته
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۳ تا ۱۷	۴۵۰ گرم	مارچوبه
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	لوبیا سبز/روغنی
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۲۴ تا ۲۸	۴۵۰ گرم	چغندر
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	کلم بروکلی
برگ‌های خارجی را جدا کنید و به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	کلم بروکسل
کلم را به ۴ تکه مساوی تقسیم کنید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۳ تا ۲۷	۱ عدد	کلم
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۵ تا ۲۹	۴۵۰ گرم	هویج (درسته یا خرد شده)
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	سبزیجات یخ زده
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	گل کلم
هرکدام را به قطعات کوچکتر برش دهید.	متوسط	۱۷ تا ۲۱	۴۵۰ گرم	کرفس
پوسته را جدا کنید و در سبب بچینید.	حداکثر	۲۸ تا ۳۲	در هر سبب ۶ عدد	بالا
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۱ تا ۱۵	۴۵۰ گرم	قارچ (درسته)
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۸ تا ۲۲	۴۵۰ گرم	گیاه بامیه
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	پیاز خرد شده
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	۴۵۰ گرم	زردک
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	نخودسبز
به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	فلفل سبز یا قرمز
با چنگال آنها را سوراخ کنید.	حداکثر	۳۸ تا ۴۲	۴۵۰ گرم	سیب‌زمینی
برش دهید و به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۸ تا ۳۲	۴۵۰ گرم	شلغم بیابانی (روغنی)
برش دهید و به صورت یک‌دست در سبب بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	۴۵۰ گرم	اسفناج
برش دهید و روی سبب بچینید.	متوسط	۱۴ تا ۱۸	۴۵۰ گرم	کدو سبز
برش دهید و روی سبب بچینید.	متوسط	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	شلغم
			۴۵۰ گرم	برنج /حبوبات/پاستا
یک فنجان برنج را با یکونیم فنجان آب در کاسه‌ای بریزید و ادویه دلخواه را به آن اضافه نمایید.	حداکثر	۳۳ تا ۳۷	یک فنجان	برنج سفید
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	قهوه‌ای

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



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸

www.atd-group.com



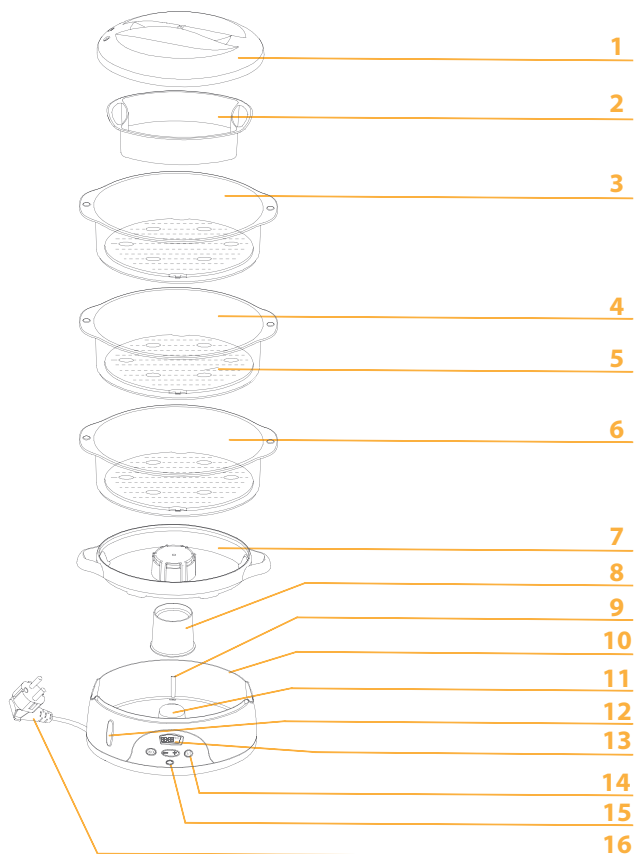
SC 88 SD

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

INSTRUCTION FOR USE

1. Using warm water and washing up liquid to 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, the indicator lights 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 power 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. Put the plug through the power supply, you can see the display showing the time.
2. 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	

Feller Germany



■ German

■ English

■ فارسی



SC 88 SD

Steam Cooker