

Germany
Feller



SC 420 D BK

**Steam
Cooker**

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

Household use only

INSTRUCTION FOR USE



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 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 steam baskets.
10. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it or prior to any cleaning or maintenance.

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 food in the basket.
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 buzzer

rings and the indicator light on , 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.

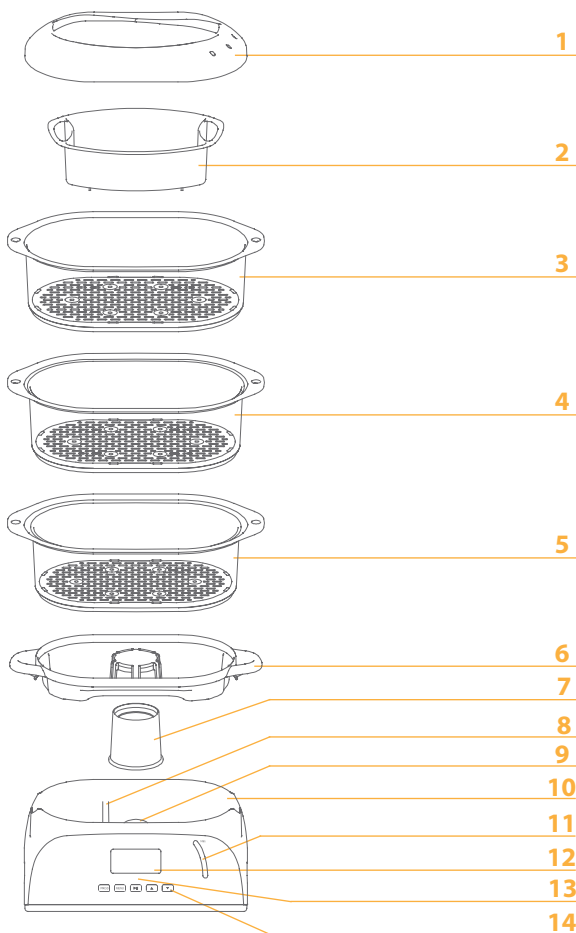
8. After the setting time is over, the buzzer rings and the end of cooking.

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.







DEPENDING ON MODEL



DESCRIPTION

1. Lid
2. Rice bowl (1L capacity)
3. Steam basket No.3
4. Steam basket No.2
5. Steam basket No.1
6. Juice collector
7. Removable turbo ring
8. Inside water level indicator
9. Heating element
10. Water tank (1 hour continuous use)
11. Exterior water level indicator
12. Display
13. Indicator light
14. touch Buttons


ELECTRO-PANEL OPERATION

Plug the appliance in, the display showing the clock and the logo of food:  (apple) /  (carrot) /  (fish) /  (rice) /  (chicken) /  (egg), which indicates an standby mode.

Adjusting the clock

Press the 'PROG' button about 2 seconds in the standby mode, then the clock will flash and you can press the '▼' or '▲' button to adjust the clock, press the 'PROG' button again or wait for 10 seconds , the adjusting mode will be exited.

Cooking immediately

1. Press the 'MENU' button in the standby mode to enter the mode of selecting food, the last time selected food will flash automatically and showing the recommended cooking time. you can press the '▼' or '▲' button to select another food.
2. Press again the '▶II' button and now enter the cooking status, the indicator light on and the display showing the logo of '🔥' / food / cooking time Or you can ignore the step 1, press the '▶II' button enter the cooking status directly, the indicator light on and the display showing the logo of '🔥' / cooking time "45".
3. you can press the '▲' or '▼' button to change the cooking time(max 90 mins) During cooking, after the setting time is over , the steam cooker will enter the keeping warm status, the logo of  will show on the display together with the clock. you can press the '▶II' to cancel the keeping warm

status and return to standby mode, the indicator light off.

4. During cooking, you can press the ►||' button to pause, the indicator light will flash. press the ►||' button again to resume, press 'PROG' button or press 'MENU' button, or do nothing for a period of 2 minutes, This will cancel the cooking status and return to the standby mode, the indicator light off.



NOTE: When water is insufficient during cooking or keeping warm status, the steam cooker will automatically stop working and the buzzer will ring for 10 seconds return to the standby mode.

COOKING RESERVATION

1. Press the 'PROG' button in the standby mode to enter the reservation setting mode, the 'PROG' logo will flash on the display with the default reservation time also on it. Press the '▲' or '▼' button to set your reservation time(max 24 hours).

2. Press the 'PROG' button again to show the cooking time "45", and a flashing 'PROG' logo, you can press the '▲' or '▼' button to set your cooking time.

3. Press the 'PROG' button once more to enter the reservation status, and the 'PROG' logo and the clock will show on the display. When it reaches the reservation time, the steam cooker will begin the reserved cooking.

4. You can press the 'PROG' button to cancel the reservation status and return to the standby mode.

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 steam basket No.1. At last place the baskets on the juice collector and put lid over them all.

سینه‌ها را از رویه گوشتی‌شان در سبید بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود	حداکثر	۴۴-۳۹	۴۵۰ گرم	سینه مرغ با استخوان
بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	حداکثر	۳۴ تا ۳۰	۴۵۰ گرم	ران و بال مرغ (با استخوان)
هات‌داگ‌ها را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در سبید بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۸	تا ۲۴ گرم	هات‌داگ
سوسیس را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در سبید بچینید.	متوسط	۱۴ تا ۱۰	۱۲ تا ۱۰ گرم	سوسیس نیم‌پز

برنج / حبوبات/ پاستا

یک فنجان برنج را با یک و نیم 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 یک و نیم 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 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 سبد بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۱۲ عدد	تخم مرغ پخته
به ترتیب در سبد بچینید.	متوسط	۸ تا ۱۵	۱۲ عدد	تخم مرغ عسلی
فیله‌ها را به طور مرتب در سبد بچینید و بپزید.	متوسط	۱۸ تا ۲۲	۴۵۰ گرم	فیله ماهی
فیله‌ها را به طور مرتب در سبد بچینید و بپزید.	متوسط	۲۳ تا ۲۷	حدوداً 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 (با توجه به نوع حبوبات)	یک فنجان	حبوبات
سینه‌ها را از رویه گوشتی‌شان در سبد بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	سینه مرغ، بدون استخوان

به صورت یک دست درون سبد بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	سبزیجات یخ زده
به صورت یک دست درون سبد بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	گل کلم
هر کدام را به قطعات کوچک تر برش دهید.	متوسط	۱۷ تا ۲۱	۴۵۰ گرم	کرفس
پوسته را جدا کنید و درون سبد بگذارید.	حداکثر	۲۸ تا ۳۲	در هر سبد شش عدد	بالال
به صورت یک دست درون سبد بچینید.	متوسط	۱۱ تا ۱۵	۴۵۰ گرم	فارچ (درسته)
به صورت یک دست درون سبد بچینید.	متوسط	۱۸ تا ۲۲	۴۵۰ گرم	بامیه
به صورت یک دست درون سبد بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	پیاز خرد شده
به صورت یک دست در سبد بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	۴۵۰ گرم	زردک
به صورت یک دست در سبد بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	نخود سبز
به صورت یک دست در سبد بچینید.	متوسط	۱۲ تا ۱۶	۴۵۰ گرم	لفل سبز یا قرمز
با چنگال آنها را سوراخ کنید.	حداکثر	۳۸ تا ۴۲	۴۵۰ گرم	سیب زمینی
برش دهید و به طور یک دست روی سبد بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۸ تا ۳۲	۴۵۰ گرم	شلغم بیابانی (روغنی)
برش دهید و به طور یک دست روی سبد بچینید.	متوسط	۱۰ تا ۱۴	۴۵۰ گرم	اسفناج
برش دهید و روی سبد بچینید.	متوسط	۱۴ تا ۱۸	۴۵۰ گرم	کدو سبز
برش دهید و روی سبد بچینید.	متوسط	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	شلغم

این مدت زمان‌های بخارپزی برای سبدهای پایینی دستگاه بخارپز با گنجایش‌های ذکر شده در جدول زیر، تنظیم شده‌اند.

اگر برای پخت مواد، از چندین سبدها استفاده می‌کنید یا مقادیر زیادی از مواد غذایی را در سبدها قرار می‌دهید، باید زمان بخارپزی را افزایش دهید. میزان آب درون دستگاه، هم ثابت نمی‌ماند، برای آگاهی از میزان آب مورد نیاز برای مدت‌زمان‌های بخارپزی پیشنهادی، به جدول زیر مراجعه نمایید.

توجه: همیشه در هنگام بخارپزی، از سینی جمع‌آوری چکه استفاده نمایید.

آماده‌کردن	سطح آب	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار	سبزیجات تازه
ساقه را تمیز کنید، برگ‌های بیرونی را جدا کنید. به اندازه ۲/۵ سانتی‌متر سر آن را بشکافید.	حداکثر	۳۰ تا ۳۴	۴ عدد	کنگر فرنگی (آرتیشو) درسته
به صورت یک‌دست درون سبدها بچینید.	متوسط	۱۳ تا ۱۷	۴۵۰ گرم	مارچوبه
به صورت یک‌دست درون سبدها بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	لوبیا سبز/ روغنی
به صورت یک‌دست درون سبدها بچینید.	متوسط	۲۴ تا ۲۸	۴۵۰ گرم	چغندر
به صورت یک‌دست درون سبدها بچینید.	متوسط	۱۶ تا ۲۰	۴۵۰ گرم	کلم بروکلی
برگ‌های بیرونی را جدا کنید و به صورت یک‌دست درون سبدها بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۰ تا ۲۴	۴۵۰ گرم	کلم بروکسل
کلم را به ۴ تکه‌ی مساوی تقسیم کنید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۲ تا ۲۷	یک عدد	کلم
به صورت یک‌دست درون سبدها بچینید.	بین سطوح متوسط و حداکثر	۲۵ تا ۲۹	۴۵۰ گرم	هویج (درسته یا خردشده)



نکته: اگر در طول عملیات پخت یا عملیات گرم‌نگه‌داشتن غذا، آب درون مخزن از میزان لازم کم‌تر شود، عملکرد دستگاه به‌طور خودکار قطع و پیام شنیداری به مدت ۱۰ ثانیه پخش شده، سپس دستگاه وارد حالت آماده‌به‌کار (STANDBY) خواهد شد.

از پیش‌تنظیم‌کردن زمان آغاز پخت

۱. برای از پیش‌تنظیم‌کردن زمان آغاز پخت، در حالت آماده‌به‌کار، دکمه‌ی «PROG» را بزنید؛ نماد «PROG»، آغاز به چشم‌ک‌زدن می‌کند و پیش‌فرض دستگاه برای زمان آغاز پخت از پیش‌تنظیم‌شده نیز، بر روی نمایشگر نشان داده می‌شود. برای تغییر زمان پیش‌فرض و واردکردن زمان آغاز پخت جدید (حداکثر ۲۴ ساعت)، دکمه‌های « \blacktriangledown » یا « \blacktriangle » را فشار دهید.
۲. دوباره دکمه‌ی «PROG» را بزنید تا مدت‌زمان عملیات پخت «۴۵» بر روی نمایشگر پدیدار شود، برای تغییر آن و تنظیم مدت‌زمان پخت مورد نیاز، باید دکمه‌های « \blacktriangledown » یا « \blacktriangle » را بزنید.
۳. برای ورود به حالت آغاز پخت از پیش‌تنظیم‌شده، یک‌بار دیگر دکمه‌ی «PROG» را بزنید، نماد «PROG» و نیز ساعت جاری بر روی نمایشگر نشان داده می‌شوند. هنگامی‌که زمان آغاز پخت از پیش‌تنظیم‌شده فرا برسد، دستگاه عملیات پخت از پیش‌تنظیم‌شده را آغاز خواهد کرد.
۴. می‌توانید برای خروج از حالت از پیش‌تنظیم‌کردن زمان آغاز پخت، دکمه‌ی «PROG» را بزنید و وارد حالت آماده‌به‌کار (STANDBY) شوید.

تمیزکاری و نگهداری

۱. مخزن آب را تخلیه کرده و آن را با پارچه‌ای نرم‌دار تمیز کنید.
۲. تمامی اجزای جداشدنی دستگاه را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست.
۳. پس از هر ۸ بار استفاده از دستگاه، باید آن را رسوب‌زدایی نمایید.
۴. حلقه توربو را به‌صورت وارونه به‌دور المنت گرمایشی نصب کنید؛ درون مخزن تا میزان حداکثر، آب سرد ریخته و به همان میزان درون حلقه توربو، سرکه سفید بریزید؛ برای پرهیز از پخش شدن بوی ناخوشایند رسوب‌زدایی، نباید این مواد را گرم کنید، بگذارید به‌همین صورت در طول شب در دستگاه بمانند؛ فقط در طول این مدت، چندین بار با آب گرم درون مخزن را آب‌کشی نمایید.
۵. سبدها را به ترتیب شماره (۱ و ۲ و ۳) بر روی هم سوار کنید و ظرف پرنج را هم در سبد شماره ۱ قرار دهید؛ در پایان، سبدها را بر روی سینی جمع‌آوری چکه گذاشته و درپوش دستگاه را در جایش و بر روی همه‌ی آن‌ها بگذارید.

دوشاخه را به پریز برق بزنید، نمایشگر ساعت جاری و نماد ماده‌ی غذایی را نمایش می‌دهد: (سیب)، (هویج)، (ماهی)، (برنج)، (مرغ)، (تخم‌مرغ)، این امر نشان می‌دهد که دستگاه در حالت آماده‌به‌کار است.

تنظیم ساعت

در حالت آماده‌به‌کار (STANDBY)، دکمه‌ی «PROG» را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید؛ نماد ساعت بر روی نمایشگر آغاز به چشمک‌زدن می‌کند و شما می‌توانید با زدن دکمه‌های «▲» یا «▼» ساعت را تنظیم نمایید؛ دکمه‌ی «PROG» را دوباره بزنید یا ۱۰ ثانیه منتظر بمانید تا دستگاه از حالت تنظیم‌کردن خارج شود.

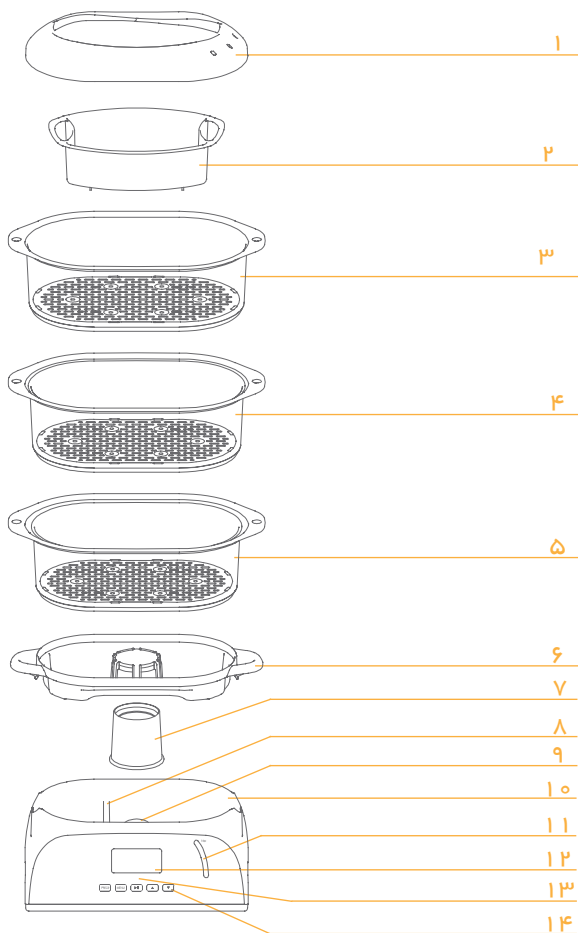
پخت سریع

۱. هنگامی که دستگاه در حالت آماده‌به‌کار می‌باشد، برای انتخاب ماده‌ی غذایی، دکمه‌ی «MENU» را بزنید؛ آخرین ماده‌ی غذایی انتخاب شده، به صورت خودکار آغاز به چشمک‌زدن کرده و زمان پخت انتخابی نمایش داده می‌شود. می‌توانید با زدن دکمه‌های «▲» یا «▼» یک ماده‌ی غذایی دیگر را انتخاب نمایید.

۲. دکمه‌ی «II» را بزنید و حالت پخت را وارد نمایید، چراغ نشانگر دستگاه روشن شده و نمایشگر نماد «II» / ماده‌ی غذایی / زمان پخت را نشان می‌دهد (یا می‌توانید مرحله‌ی نخست را نادیده بگیرید، فقط دکمه‌ی «II» را بزنید و مستقیماً وارد حالت پخت شوید، که چراغ نشانگر دستگاه روشن شده و نمایشگر نماد «II» / زمان پخت «۴۵» را نشان می‌دهد).

۳. در طول عملیات بخارپزی، برای تغییر مدت زمان پخت (حداکثر ۹۰ دقیقه)، دکمه‌های «▲» یا «▼» را بزنید؛ پس از اتمام زمان پخت تنظیم‌شده، دستگاه وارد حالت گرم‌نگه‌داشتن غذا شده و نماد «II» به همراه ساعت جاری بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود. می‌توانید برای متوقف‌ساختن عملیات گرم‌نگه‌داشتن و بازگشتن دستگاه به حالت آماده‌به‌کار (STANDBY)، دکمه‌ی «II» را بزنید؛ در این صورت چراغ نشانگر دستگاه، خاموش خواهد شد.

۴. در طول فرایند بخارپزی، می‌توانید برای ایجاد وقفه‌ای کوتاه در عملیات پخت، دکمه‌ی «II» را بزنید، در این حالت چراغ نشانگر دستگاه، آغاز به چشمک‌زدن می‌کند؛ برای ادامه‌ی عملیات پخت، باید همان دکمه‌ی «II» را دوباره فشار دهید. اما اگر یکی از دکمه‌های «PROG» یا «MENU» را بزنید یا به مدت ۲ دقیقه هیچ دکمه‌ای نزنید و هیچ عملکردی انجام ندهید، این کار باعث قطع عملیات پخت شده، دستگاه به حالت آماده‌به‌کار (STANDBY) بازگشته و چراغ نشانگر خاموش می‌گردد.



- ۹. المنت گرمایشی
- ۱۰. مخزن آب (یک ساعت استفاده‌ی مداوم)
- ۱۱. نشانگر بیرونی میزان آب
- ۱۲. نمایشگر
- ۱۳. چراغ نشانگر
- ۱۴. کلیدهای لمسی

- ۱. درپوش
- ۲. ظرف برنج (گنجایش ۱ لیتر)
- ۳. سبد بخار شماره‌ی ۳
- ۴. سبد بخار شماره‌ی ۲
- ۵. سبد بخار شماره‌ی ۱
- ۶. سینی جمع‌آوری چکه
- ۷. حلقه توربوی جداشدنی
- ۸. نشانگر درونی میزان آب

۱. تمامی اجزای جداشدنی دستگاه و نیز سطح درونی مخزن را با آب گرم و یک مایع شوینده بشوید و سپس آن‌ها را آب‌کشی و خشک نمایید.
۲. پایه دستگاه را بر روی یک سطح صاف و پایدار گذاشته و حلقه توربو را به دور المنت گرمایشی قرار دهید.
۳. به‌طور مستقیم و تا نشانگر میزان حداکثر، درون مخزن آب بریزید.
۴. مواد غذایی را درون سبد قرار دهید.
۵. سبدها را بر روی سینی چکه گذاشته و درپوش دستگاه را در جایش بر روی همی آن‌ها بگذارید.
۶. دوشاخه دستگاه را به پریز برق بزنید؛ با توجه به جدول زمان‌های پیشنهادی، مدت‌زمان مورد نیاز برای پخت را تنظیم کنید؛ چراغ نشانگر دستگاه روشن و عملیات بخارپزی نیز آغاز می‌شود.
۷. در طول عملیات پخت، از طریق واریسی نشانگر بیرونی، از کافی بودن میزان آب درون دستگاه، مطمئن شوید؛ در صورت لزوم، می‌توانید از کنار سینی جمع‌آوری چکه، درون دستگاه آب بریزید.
۸. پس از اتمام زمان پخت، یک پیام شنیداری پخش و چراغ نشانگر دستگاه نیز خاموش می‌شود؛ سپس دستگاه به‌طور خودکار خاموش خواهد شد.
۹. غذا را می‌توان با دستگاه دوباره گرم کرد، اما دقت داشته باشید که درون مخزن به میزان کافی آب باقی مانده باشد.
۱۰. درپوش را بردارید و سبد(ها) را روی بشقاب بگذارید.
۱۱. قبل از تمیزکاری، دوشاخه را از پریز برق جدا نموده و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

پیش از استفاده از وسایل برقی، هشدارهای ایمنی اولیه را می باید در نظر داشت:

این دستگاه مختص مصارف خانگی است



هشدارهای مهم ایمنی

۱. پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ درج شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکسان باشد.
۲. دستگاه را در نزدیکی المنت روشن، اجاق گاز، یا هر نوع منبع گرمایشی دیگری قرار ندهید، زیرا این کار می‌تواند منجر به بروز حوادث بسیار خطرناکی گردد.
۳. هرگز دستگاه را در حال عملکرد، بدون نظارت رها نکنید و آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
۴. در صورت آسیب دیدگی دستگاه یا سیم برق آن، زمین خوردن دستگاه یا عدم عملکرد صحیح، از بکاربردن دستگاه اجتناب کنید.
۵. در صورت آسیب دیدگی سیم برق یا دوشاخه‌ی آن، برای پرهیز از هرگونه خطر احتمالی، تعویض آن باید توسط مرکز خدمات پس از فروش فلر انجام گیرد.
۶. دست‌زدن به سطوح داغ، آب داغ، بخار یا مواد غذایی داغ درون دستگاه، منجر به ایجاد سوختگی خواهد شد.
۷. هرگز دستگاه را زیر آب نگیرید یا در آب فرو نبرید.
۸. هنگامی که دستگاه پر از مایعات یا مواد غذایی بسیار داغ می‌باشد، نباید آن را جابه‌جا نمایید.
۹. از دست‌زدن به دستگاه در هنگام بخارپزی و هم‌چنین تماس با سطوح داغ آن پرهیزید؛ هنگام جابه‌جا کردن دستگاه، یا برای برداشتن درپوش، ظرف برنج یا سبدهای بخارپزی، از دستکش‌های آون استفاده کنید.
۱۰. همیشه پس از پایان عملیات پخت، پیش از انجام هرگونه عملیات تمیزکاری و نیز قبل از جابه‌جایی دستگاه، حتماً دوشاخه‌ی آن را از پریز برق خارج نمایید.

Feller Germany



SC 420 D W



بخاريز