



User's Manual

## Steam Cooker



SC 350 D

# Steam Cooker

## ENGLISH



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

### 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 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 the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons 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.

### 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, Put though the power supply, you can see the display showing the time as




2, Cock mode

(1) Press the 'PROG' and  buttons at the same time, the buzzer tweets when loosing the buttons.

(2) Increasing 10 minutes or decreasing 1minute 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  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.

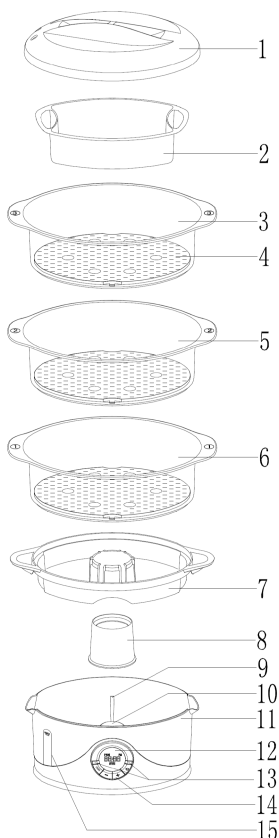
6 Press  button to cancel the holding mode, and it returns back to clock mod

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

## Description

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



زردک	۴۵۰ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
نخود سبز	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
فلفل سبز یا قرمز	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یکدست در سبد 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 سبد بچینید.
اسفناج	۴۵۰ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	برش دهید و به طور یکدست روی سبد بچینید.
کدو سبز	۴۵۰ گرم	۱۴ تا ۱۸	متوسط	برش دهید و روی سبد بچینید.
شلغم	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	متوسط	برش دهید و روی سبد بچینید.
<b>برنج / حبوبات / پاستا</b>				
برنج سفید	یک فنجان	۲۳ 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.
تخم مرغ پخته	تا ۱۲ عدد	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به ترتیب در سبد بچینید.
تخم مرغ عسلی	تا ۱۲ عدد	۸ تا ۱۵	متوسط	به ترتیب در سبد بچینید.
فیله ماهی	۴۵۰ گرم	۱۸ تا ۲۲	متوسط	فیله‌ها را به طور مرتب در سبد بچینید و بیزید.
استیک ماهی	حدوداً ۱ کیلوگرم	۲۳ تا ۲۷	متوسط	فیله‌ها را به طور مرتب در سبد بچینید و بیزید.
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 بیزید.
سینه مرغ، بدون استخوان	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	بین سطوح متوسط و حداکثر	سینه‌ها را از رویه گوشتی‌شان در سبد بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.
سینه مرغ با استخوان	۴۵۰ گرم	۲۹-۴۴	حداکثر	سینه‌ها را از رویه گوشتی‌شان در سبد بگذارید، بخاردهی کنید تا عصاره آن خارج شود.
ران و بال مرغ (با استخوان)	۴۵۰ گرم	۳۰ تا ۳۴	حداکثر	بخاردهی 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 سبد بچینید.
سوسیس نیم‌پز	تا ۱۲ گرم	۱۰ تا ۱۴	متوسط	سوسیس را سوراخ سوراخ کنید و به طور مرتب در سبد بچینید.

## تمیزکاری و نگهداری

- ۱- مخزن آب را تخلیه کنید و با پارچه‌های نرم‌دار آن را تمیز کنید.
- ۲- تمامی اجزای جداشدنی را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست.
- ۳- پس از ۸ بار استفاده از دستگاه، آن را رسوب‌زدایی کنید.
- ۴- حلقه توربو را به صورت وارونه در اطراف المنت گرمایشی قرار دهید. مخزن را از آب سرد تا حداکثر گنجایش پر کنید. داخل حلقه توربو را با سرکه سفید به همان میزان پر کنید. گرم نکنید (برای پرهیز از بوی ناخوشایند رسوب‌زدایی)، در طول شب بگذارید بماند. چندین بار با آب گرم داخل مخزن را آب بکشید.
- ۵- سبدها را به ترتیب شماره (۱ و ۲ و ۳) بر روی هم سوار کنید، ظرف برنج را در سبد شماره ۱ قرار دهید. در پایان، سبدها را بر روی سینی چکه قرار دهید و درپوش دستگاه را در جایش قرار دهید.


## جدول اطلاعات بخاردهی


این زمان‌های بخاردهی برای سبد پایینی دستگاه بخارپز با گنجایش‌های ذکر شده در جدول زیر، تنظیم شده‌اند. اگر از چند سبد 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)	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 سبد بچینید.
لوبیا سبز/روغنی	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
چغندر	۴۵۰ گرم	۲۴ تا ۲۸	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
کلم بروکلی	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
کلم بروکسل	۴۵۰ گرم	۲۰ تا ۲۴	بین سطوح متوسط و حداکثر	برگ‌های خارجی را جدا کنید و به صورت یکدست در سبد 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 سبد بچینید.
<b>سبزیجات یخ‌زده</b>	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	بین سطوح متوسط و حداکثر	به صورت یکدست در سبد بچینید.
گل کلم	۴۵۰ گرم	۱۶ تا ۲۰	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
کرفس	۴۵۰ گرم	۱۷ تا ۲۱	متوسط	هر کدام را به قطعات کوچک‌تر برش دهید.
بلال	در هر سبد شش عدد	۲۸ تا ۳۲	حداکثر	پوسته را جدا کنید و در سبد بچینید.
قارچ (درسته)	۴۵۰ گرم	۱۱ تا ۱۵	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
گیاه بامیه	۴۵۰ گرم	۱۸ تا ۲۲	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.
پیاز خردشده	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۶	متوسط	به صورت یکدست در سبد بچینید.


## عملکرد صفحه کنترل الکترونیکی

۱- هنگامی که دستگاه را به برق وصل می‌کنید، نمایشگر زمان  را نشان می‌دهد.  
۲- حالت پخت

(۱) دکمه‌های PROG (برنامه‌ریزی) و  را همزمان فشار دهید، هنگامی که دکمه را رها می‌کنید، علامتی صوتی به گوش می‌رسد.


(۲) با هر بار زدن دکمه +، زمان ۱۰ دقیقه افزایش می‌یابد و با زدن دکمه -، یک دقیقه کاهش می‌یابد.  
(۳) ساعت را با زمان حال تنظیم کنید. سپس در نهایت دکمه PROG (برنامه‌ریزی) را فشار دهید.


۳- حالت بخاردهی سریع

(۱) دکمه  را در زیر حالت ساعت بزنید تا نمایشگر عدد 45 را نشان دهد.  
(۲) زمان بخاردهی را با فشردن دکمه‌های + و - تنظیم کنید. با هر بار فشردن دکمه‌ها، زمان ۵ دقیقه افزایش یا کاهش می‌یابد. یکی از دکمه‌های صفحه را فشار دهید تا فرایند تنظیم پایان یابد.  
(۳) پس از تنظیم زمان بخاردهی، بدون فشردن هیچ دکمه‌ای، به مدت ۲ ثانیه علامتی صوتی شنیده می‌شود. چراغ نشانگر قرمز رنگ روشن می‌شود که نشانه آغاز فرایند بخاردهی است و ساعت شمارش زمان را آغاز می‌کند.  
(۴) هنگامی که زمان بر روی 0 تنظیم می‌شود. تایمر الکتریکی به طور خودکار به حالت ساعت باز می‌گردد. حداکثر زمان بخاردهی ۹۰ دقیقه است.  
(۵) هنگام عملکرد بخاردهی، می‌توانید با فشردن دکمه‌های + و - مدت زمان بخاردهی را تنظیم کنید. دکمه 0/1 را بزنید تا بخاردهی متوقف شود و دستگاه به حالت ساعت باز گردد.

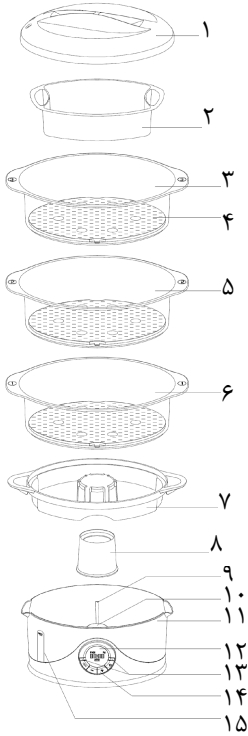
۴- برنامه‌ریزی حالت بخار

(۱) دکمه برنامه PROG را در زیر حالت ساعت بزنید. بدین ترتیب زمان پخت و برنامه در صفحه نمایشگر دیده می‌شود.  
(۲) با فشردن دکمه‌های + و -، زمان را برنامه‌ریزی کنید؛ هر بار ۱۰ دقیقه افزایش یا کاهش می‌یابد.  
(۳) دکمه برنامه PROG را بزنید تا عدد 45 در نمایشگر ظاهر شود.  
(۴) دوباره دکمه برنامه را بزنید؛ نمایشگر زمان و برنامه را نشان می‌دهد و به این معناست که دستگاه وارد حالت برنامه‌ریزی بخاردهی شده است.  
هنگامی که عملکرد برنامه‌ریزی شده دستگاه فعال می‌شود، علامتی صوتی شنیده می‌شود و چراغ قرمز روشن می‌شود و مطابق مدت زمان تنظیم شده، فرایند بخاردهی آغاز می‌شود.  
(۵) اگر می‌خواهید حالت برنامه‌ریزی بخاردهی را لغو کنید، دکمه برنامه PROG را فشار دهید، دستگاه به حالت ساعت بر می‌گردد.

۵- پس از پایان فرایند بخاردهی، دستگاه مستقیماً وارد حالت گرم نگه‌داری می‌شود. نمایشگر، زمان و نشانه گرم نگه‌داری را نشان می‌دهد و چراغ سبز رنگ روشن می‌شود . دستگاه پس از توقف بخاردهی، به مدت زمان ۲ دقیقه برای هر ۸ دقیقه غذا را گرم نگه می‌دارد.

۶- دکمه  را بزنید تا حالت گرم‌نگه‌داری لغو شود و دستگاه به حالت ساعت برگردد.

## توصیف اجزا



- ۱- درپوش
- ۲- ظرف برنج (گنجایش ۱ لیتر) (بر اساس مدل دستگاه)
- ۳- سبد بخار شماره ۳ (بر اساس مدل دستگاه)
- ۴- پایه با گیره‌ها و نگه‌دارندهٔ توکار تخم‌مرغی
- ۵- سبد بخار شماره ۲
- ۶- سبد بخار شماره ۱
- ۷- سینی چکه
- ۸- حلقهٔ جداشدنی توربو
- ۹- نشانگر داخلی حداکثر میزان آب
- ۱۰- المنت گرمایشی
- ۱۱- مخزن آب (یک ساعت استفادهٔ مداوم)
- ۱۲- نمایشگر
- ۱۳- چراغ نشانگر
- ۱۴- دکمه
- ۱۵- نشانگر بیرونی میزان آب دستگاه

## دستورالعمل استفاده

- ۱- با آب گرم و مایعی شوینده، تمامی اجزای جداشدنی دستگاه و سطح داخلی مخزن آب را بشویید؛ آب‌کشی و خشک کنید.
- ۲- پایهٔ دستگاه را بر روی سطحی پایدار قرار دهید، حلقهٔ توربو را در اطراف المنت گرمایشی قرار دهید.
- ۳- مستقیماً در مخزن تا نشانگر حداکثر گنجایش، آب بریزید.
- ۴- پایه سطح زیرین را در سبد قرار دهید و غذا را در وسط پایه قرار دهید.
- ۵- سبدها را بر روی سینی چکه قرار دهید و درپوش دستگاه را در جایش قرار دهید.
- ۶- دوشاخه را به برق بزنید و زمان را بر اساس زمان‌های پیشنهادی تنظیم کنید (جدول زمان‌های پخت را ببینید). چراغ نشانگر روشن می‌شود و فرایند بخارپزی آغاز می‌شود.
- ۷- از طریق نشانگر بیرونی، میزان آب داخل دستگاه را چک کنید. در صورت لزوم، هنگام پخت از دهانهٔ کناری سینی چکه در دستگاه آب بریزید.
- ۸- دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود، تایمر علامتی صوتی می‌دهد و چراغ نشانگر خاموش می‌گردد.
- ۹- اگر آب زیادی باقی مانده، می‌توانید غذا را دوباره گرم کنید.
- ۱۰- درپوش را جدا کنید، سبدها را روی بشقاب بگذارید.
- ۱۱- دوشاخهٔ دستگاه را از برق بکشید. پیش از تمیزکاری بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.



## هشدارهای مهم ایمنی

برای پرهیز از زخمی شدن و آسیب‌رساندن 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 آسیب‌دیدن 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/در نزدیکی اجاق، داخل آون، مایکروویو، یخچال یا فریزر استفاده نکنید.
- پیش از تمیزکاری و سرهم کردن و جدا کردن قطعات، بگذارید دستگاه خنک شود.
- این دستگاه برای استفاده افرادی که از لحاظ جسمانی، ذهنی و حسی، دچار ناتوانی‌اند (شامل کودکان) یا افرادی که دانش و تجربه کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است؛ مگر این که شیوه استفاده ایمن از دستگاه به آنان آموزش داده شده باشد.
- مراقب کودکان باشید که با دستگاه بازی نکنند.

## 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 مواد غذایی یا آب داخل مخزن به کار نیندازید.
- برای افزایش ضریب ایمنی، این دستگاه دارای سیم برقی کوتاه است که از گیر کردن به دست و پا و کشیده شدن اتفاقی پیش‌گیری می‌کند. سیم برق را به گونه‌ای تنظیم کنید که از لبه پیشخوان، میز یا جاهای دیگر آویزان نشود یا با سطوح داغ تماس پیدا نکند. در صورت لزوم استفاده از سیم سیار، ببینید که توان سیم با توان دستگاه برابر یا از آن بیشتر باشد. (میزان توان در برجسب مشخصات دستگاه درج شده است). نگذارید سیم سیار از لبه پیشخوان، میز یا جاهای دیگر آویزان شود.
- در صورت داغ شدن بیش از حد معمول پریز 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.

# Feller®

دفترچه‌ی راهنما

## بخار پز



SC 350 D

# Steam Cooker