

**Feller** Germany



SL 350

**Slow  
Cooker**

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

### Household use only

#### IMPORTANT NOTE



1. READ all instructions. KEEP these instructions for future use.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT immerse cord, plug, or the main Slow Cooker Unit in water or other liquids.
4. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended.



**5. CAUTION:** When removing the glass lid, always lift and tilt the lid away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip back into the unit.

6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. UNPLUG from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to after Sale Service Center of Feller for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the Feller may result in fire, electric shock or injury to persons.
10. DO NOT use outdoors.
11. Never place the removable ceramic pot directly on a heater surface as this may cause the ceramic pot to crack.
12. To disconnect the appliance, turn appliance OFF (Push Stop Button) first and then remove the plug from the electrical outlet. Always hold the

plug and never pull the power cord.

**13.** NEVER let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.

**14.** DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

**15.** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

**16.** The Glass Lid and removable Ceramic Pot are fragile. Handle them with care.

**17.** DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.

**18.** DO NOT store any materials in this Slow Cooker when not in use.

**19.** Avoid sudden temperature changes, such as adding cold or frozen ingredients into a heated pot.

**20.** Never cook directly in metal housing. Always use the removable ceramic pot.

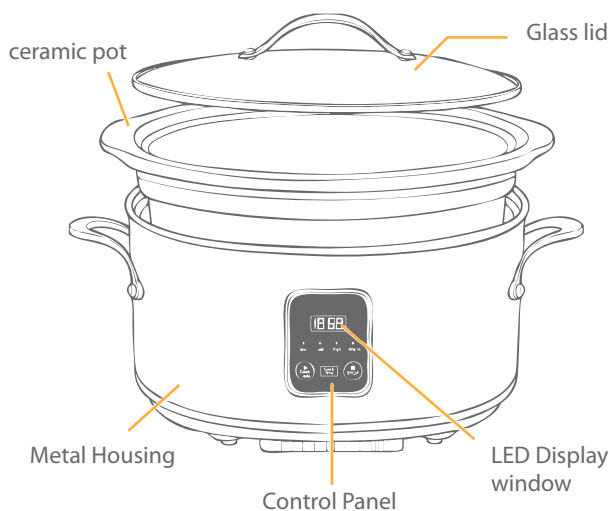
**21.** Never turn the appliance ON (Push Cook Mode Button) when the Ceramic Pot is empty, as this could cause a malfunction.

**22.** This appliance is for household use only.

**23.** A short power supply cord (or detachable power supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. This Unit is equipped with a proper cord.

**24.** Save this manual.

## NAMES OF PARTS



## BEFORE FIRST USE

Before using your Slow Cooker, remove any labels, stickers or tags that may be attached to the appliance. Clean the appliance thoroughly.

1. Wash the glass lid and the ceramic pot in hot, soapy water.
  2. Rinse and dry thoroughly.
  3. DO NOT immerse metal housing in water.
  4. Place Slow Cooker on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
- When turned on for the first time, your new Slow Cooker may emit an odor for up to 10 minutes. This is due to the initial heating of the materials used in making the Slow Cooker. The odor is safe and should not recur after initial heating.

## OPERATING YOUR SLOW COOKER

1. Prepare your recipe according to directions.
2. Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with the glass lid.
3. Plug the power cord into a standard 220-V, 50Hz AC-only 3-prong electrical outlet.
4. The Unit will beep and the Display Window will light with flashing green lines up to show that Unit is connected to a power source.
5. Press in on the ON button. The first time you press the ON button, the Slow Cooker will be on Low heat. A light will illuminate above the word Low. Press again and the Cooker moves to Med heat. Keep pressing for High and Warm. About 2 seconds after a setting is chosen, the Unit beeps again and begins to heat up.
6. When a heat level is chosen, the Slow Cooker turns on to the default time of 6 hours. To change the time for cooking, press the Timer button. Each time the button is pressed, the timer adjusts by 30 minutes. The timer goes up to 10 hours and then back to 1 hour. To select the time you want, keep pressing the Timer button until the correct time shows in the Display Window.
7. The Warm setting is for use in keeping foods warmed only, and is not intended for cooking.

## SLOW COOKER TIPS AND TECHNIQUES

1. Little or no stirring is required when using the Low or Warm settings. In the High or Medium setting, stirring can ensure even flavordistribution.
2. Always cook with the glass lid in place and the ceramic pot in position. The glass lid of the Slow Cooker does not form a tight fit on the ceramic pot and should be centered on the ceramic pot for best results. Remember that frequent lifting of the glass lid will delay the cooking time.
3. The Slow Cooker should be at least half-filled for best results.
4. If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the food may be allowed to simmer.
5. When cooking a meat and vegetable combination, place the meat in the bottom of the ceramic pot.
6. Cooking times may differ by the amount of ingredients, room temperature and many other factors.
7. Certain dishes may not cook if the room temperature is below 41°F or 5°C.
8. DO NOT use frozen meat or poultry in a Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
9. Follow recommended cooking times.
10. When cooking is finished, you can serve the meal in the ceramic pot.
11. The sides of the metal housing of the Slow Cooker get very warm. The glass lid and the ceramic pot are hot. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.
12. Always use protective padding under ceramic pot before setting on table or countertop.
13. When removing the glass lid, tilt so that the opening faces away from you to avoid being burned by the steam. Use a cloth or pot holder to hold the lid. Exercise caution to avoid burns.
14. Unplug the Slow Cooker when the cooking process is complete. Allow ceramic pot and glass lid to cool completely before cleaning. The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.
15. Many recipes call forcooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramicpot, covering and refrigerating overnight. In the morning, simply place the ceramicpot in the Slow Cooker and select the time and temperature setting.
16. DO NOT use the ceramicpot for storage of foods.
17. DO NOT reheat foods in the Slow Cooker. Do not set heated Unit with food on a finished wood table. Use hot pads.

**Caution:** be careful when adding additional liquids to ceramic pot never add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.



## GUIDE TO SLOW COOKING

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in a Slow Cooker, particularly when using the Low or Warm settings.

Your favorite traditional recipes can be easily adapted to slow cooking by cutting in half the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15-30 minutes	4-6 hours on LOW
60 minutes	6-8 hours on LOW
1-3 hours	8-12 hours on LOW

**NOTE:** These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.



All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture in the food are lost. If you lift the lid, extend cooking times by approximately 30 minutes.

When food is cooking in your Slow Cooker, very little moisture boils away. To compensate, cut the liquid content of traditional recipes in half. If after cooking the liquid content is excessive, remove the lid and operate the Slow Cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desired amount.

Heat Setting	Low	High
3-4 lb. Chicken	5-6 Hours	3-4 Hours
3-4 lb. Pot Roast	5-6 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	6-7 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	6-7 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	7-8 Hours	3-4 Hours

The cooking times given above should be used ONLY as a guide. It is recommended that a food thermometer be used to check the temperature to ensure the food is completely cooked.

Meat and poultry require at least 6 to 8 hours on Low. Do not use frozen meat in the Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking. Trim all visible fat from meat or poultry.

For chili or soup, cook dried beans 1-2 hours on High setting, then add remaining ingredients and cook on Low for the remaining time.

When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.

## CARE AND CLEANING

Avoid extreme temperature changes in the ceramic pot or glass lid. For example, do not place into or under cold water while still hot.

- Do Not use the ceramic pot if chipped or cracked.
- Do Not operate the Slow Cooker without the ceramic pot in place.
- Do Not place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- Do Not place the glass lid in the oven or microwave.
- Always allow the Unit to cool before cleaning.
- Remove the ceramic pot and glass lid and wash in hot, soapy water using a mild dishwashing detergent.
- Rinse and dry thoroughly.
- Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or glass lid.
- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.

- The ceramic pot and glass lid can be washed in the dishwasher.
- However, care should be taken not to chip or crack the ceramic pot or glass lid.
- NEVER immerse the metal housing, cord or plug in water or any other liquid.
- Clean the metal housing only with a damp cloth. DO NOT immerse in water.
- When storing your Slow Cooker, loosely coil the power cord, don't wrap the cord around the unit.

**Caution:** Make sure the off button is pushed and that the Unit is unplugged from the power source before cleaning.



#### ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment.

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.



- برای زدودن لکه های مواد غذایی، ظرف را از آب گرم و مایعی شوینده پر کنید و بگذارید خیس بخورد. لکه ها را با برس نایلونی نرمی بزدابید.
- ظرف سرامیکی و درپوش شیشه ای را می توان در ماشین ظرف شویی شست. با این حال، مراقب باشید نشکنند یا ترک بر ندارند.
- بدنه فلزی دستگاه و سیم برق و دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- بدنه را تنها با پارچه ای مرطوب تمیز کنید و در آب فرو نبرید.
- هنگامی که دستگاه را کنار می گذارید، سیم برق را به دور بدنه نپیچید. آن را جمع و مرتب کنید.



**احتیاط:** پیش از تمیزکاری مطمئن شوید که دکمه خاموش کردن دستگاه را فشار داده و دوشاخه را از برق کشیده اید.

#### دورانداختن دستگاه مطابق با اصول زیست محیطی



شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دورانداختنی را به مراکز ویژه جمع آوری این دستگاه ها تحویل دهید.

تنظیم دما	کم	زیاد
۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم مرغ	۵ تا ۶ ساعت	۳ تا ۴ ساعت
۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم گوشت آب پز شده	۵ تا ۶ ساعت	۴ تا ۵ ساعت
۳ لیتر ابگوشت	۶ تا ۷ ساعت	۴ تا ۵ ساعت
۳ لیتر خوراک لوییای پر ادویه	۶ تا ۷ ساعت	۴ تا ۵ ساعت
۳ لیتر سوپ سبزیجات	۷ تا ۸ ساعت	۳ تا ۴ ساعت

زمان های مذکور تنها حکم راهنما را دارند؛ توصیه می شود که از دماسنج برای سنجش دمای غذا استفاده کنید تا مطمئن شوید که غذا کاملاً پخته است.

گوشت قرمز و مایکيان حداقل به ۶ تا ۸ ساعت زمان بر روی تنظیم حرارت کم، نیاز دارند. از گوشن منجمد در آرام پز استفاده نکنید. پیش از پخت، آن را یخ زدایی کنید و چربی های آن را بگیرید.

برای خوراک لوییای یا سوپ، لویاها را یک یا دو ساعت با تنظیم حرارت زیاد بپزید. سپس مواد دیگر را اضافه کنید تا در زمان باقی مانده در حرارت کم بپزند. هنگام پخت آبگوشت، طعم غنی آن زمانی حاصل می شود که مراحل اولیه آن به روش سنتی پخته شود؛ ابتدا پیاز و گوشت را در تابه ای نجسب سرخ کنید و ادویه بزنید.

## مراقبت و تمیزکاری

از تغییرات ناگهانی دمای درپوش شیشه ای یا ظرف سرامیکی بپرهیزید. مثلاً، هنگامی که هنوز داغ اند؛ آن ها را زیر آب سرد نگیرید.

- اگر ظرف سرامیکی ترک برداشته یا شکسته است؛ از آن استفاده نکنید.
- بدون ظرف سرامیکی دستگاه را به کار نیندازید.
- ظرف سرامیکی داغ را روی سطوح خیس قرار ندهید.
- درپوش شیشه ای را در آون یا مایکروویو قرار ندهید.
- پیش از تمیزکاری بگذارید دستگاه خنک شود.
- ظرف سرامیکی و درپوش شیشه ای را در آب گرم و مایع شوینده ملایمی بشویید.
- آن ها را کاملاً آب بکشید و خشک کنید.
- برای تمیزکاری از پاک کننده های سایا(خورنده سطوح)، یا سیم ظرف شویی استفاده نکنید.

چوبی نگذارید؛ از صفحه عایق حرارتی در زیر آن استفاده کنید.



**احتیاط:** هنگام اضافه کردن مایعات به غذای داخل ظرف سرمایی مراقب باشید. مایعات سرد نریزید؛ ممکن است ظرف ترک بردارد. پیش از ریختن مایعات، آن‌ها را گرم کنید.

### راهنمای آرام پزی

بگذارید غذا به مدت زمان کافی بپزد. در آرام پز، پخت بیش از حد معمول امکان پذیر نیست، به ویژه هنگامی که از تنظیمات کم یا گرم نگه داری استفاده می کنید. غذاهای سنتی دلخواه را با نصف کردن مقدار آب و طولانی تر کردن زمان پخت می توانید در آرام پز بپزید. در جدول زیر زمان های پخت پیشنهادی و تنظیمات مختلف آمده است.

زمان پخت با آرام پز	زمان پخت سنتی
۴ تا ۶ ساعت بر روی تنظیم کم	۱۵ تا ۳۰ دقیقه
۶ تا ۸ ساعت بر روی تنظیم کم	۶۰ دقیقه
۸ تا ۱۲ ساعت بر روی تنظیم کم	۱ تا ۳ ساعت



**نکته:** این زمان ها تقریبی اند. زمان پخت بسته به مواد اولیه و مقادیر آن ها فرق می کند.

هنگام پخت تمامی غذاها درپوش شیشه ای می باید در جایش باشد. هر بار که درپوش را برمی دارید، حرارت و بخار غذا از بین می رود. اگر درپوش را بر می دارید، زمان پخت را ۳۰ دقیقه افزایش دهید. هنگام آرام پزی، مقدار بسیار کمی رطوبت از دست می رود؛ برای جبران آن، میزان مایعات دستور طبخ های سنتی را نصف کنید. اگر پس از پخت، میزان آب غذا زیاد است، درپوش را بردارید و دستگاه را بر روی تنظیم حرارت زیاد به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بپزید تا آب غذا به میزان دلخواه کاهش یابد.

۱. هنگام استفاده از تنظیمات حرارت کم یا گرم نکه داری، نیازی به هم زدن نیست؛ در حالت تنظیمات حرارت متوسط یا زیاد، هم زدن باعث یکدست شدن پخت می شود.
۲. همیشه هنگام پخت درپوش شیشه ای و ظرف سرامیکی دستگاه می باید در جایشان قرار گرفته باشند. درپوش شیشه ای کاملاً با ظرف سرامیکی دستگاه هم تراز نیست و باید برای دستیابی به بهترین نتایج، در وسط قرار گیرد. به یاد داشته باشید که برداشتن درپوش به دفعات، ممکن است زمان پخت را به تاخیر بیندازد.
۳. برای دستیابی به بهترین نتایج، دستگاه می باید نیمه پر باشد.
۴. اگر سوپ یا آبگوشت می پزید؛ فضایی ۵ سانتی متری بین سقف درپوش و غذا در نظر بگیرید تا غذا خوب بپزد.
۵. هنگام پخت ترکیب گوشت و سبزیجات، گوشت را در وسط ظرف سرامیکی قرار دهید.
۶. زمان پخت بر اساس مقدار مواد و دمای اتاق و عوامل دیگر فرق می کند.
۷. اگر هوای اتاق کم تر از ۵ درجه سانتی گراد باشد، غذاهای خاصی در این دما در دستگاه پخته نمی شوند.
۸. گوشت قرمز یا ماکیان منجمد در دستگاه قرار ندهید. پیش از آرام پزی، آن ها را یخ زدایی کنید.
۹. بر اساس زمان های پخت توصیه شده عمل کنید.
۱۰. پس از پایان پخت، غذا را می توان در ظرف سرامیکی سرو کرد.
۱۱. کناره های بدنه فلزی دستگاه داغ می شوند. درپوش شیشه ای و ظرف سرامیکی داغ اند. از دستکش آون استفاده کنید و ظرف را بیرون آورید.
۱۲. پیش از گذاشتن ظرف بر روی میز یا پیشخوان از بالشتک مقاوم در برابر حرارت در زیر آن استفاده کنید.
۱۳. هنگام برداشتن درپوش شیشه ای، مراقب باشید که دهانه ظرف به طرف شما نباشد تا بخار شما را نسوزاند. برای نکه داشتن درپوش از پارچه استفاده کنید. احتیاط کنید!
۱۴. پس از پایان فرایند پخت، دوشاخه را از برق بکشید؛ پیش از تمیزکاری، بگذارید درپوش و ظرف سرامیکی خنک شوند.
- ظرف سرامیکی در مقابل تغییر ناگهانی دما بسیار ضعیف است.
۱۵. پخت بسیاری از غذاها مستلزم آرام پزی در طول روز است؛ می توان مواد اولیه را شب قبل از آن آماده کرد؛ مواد را در ظرف سرامیکی بریزید و در طول شب در یخچال قرار دهید. صبح، ظرف سرامیکی را در دستگاه قرار دهید و دستگاه را روشن کنید و زمان و حرارت مورد نیاز را تنظیم کنید.
۱۶. از ظرف سرامیکی برای نکه داری مواد استفاده نکنید.
۱۷. غذا را در ظرف سرامیکی گرم نکنید. دستگاه داغ حاوی مواد غذایی را بر می

پیش از استفاده برای نخستین بار، برچسب های روی دستگاه را جدا و دستگاه را تمیز کنید.

۱. درپوش شیشه ای و ظرف سرامیکی را با آب گرم و مایعی شوینده بشوید.
۲. آن ها را آب بکشید و کاملاً تمیز کنید.
۳. بدنه فلزی دستگاه را در آب فرو نبرید.
۴. آرام پز را بر روی سطحی خشک و تخت و هموار مانند سطح پیشخان یا میز قرار دهید.

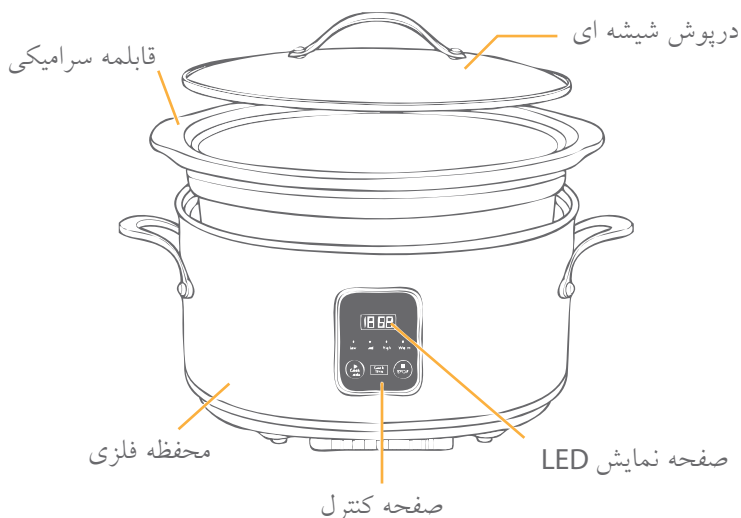
• هنگام روشن گردن دستگاه برای اولین بار، دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه بوی تازگی تولید می کند. این امر به دلیل گرمایش اولیه مواد به کار رفته در ساخت دستگاه است. این بو عادی است و در دفعات بعدی تولید نمی شود.

## به کار انداختن دستگاه

۱. بر اساس دستور پخت، مواد لازم را آماده کنید.
۲. مواد را در ظرف سرامیکی قرار دهید و درپوش شیشه ای را روی آن بگذارید.
۳. سیم برق را به پریز برق مناسبی بزنید.
۴. دستگاه علامتی صوتی تولید می کند و صفحه نمایشگر دستگاه روشن می شود و چشمک می زند؛ و به این معناست که دستگاه به برق است.
۵. دکمه حالت پخت را بزنید. بار اولی که این دکمه را می زنید؛ دستگاه در حالت گرمایش کم عمل می کند. و چراغ نشانگر روی کلمه کم (Low)، روشن می شود. یک بار دیگر دکمه را بزنید؛ این بار گرمایش، متوسط خواهد بود. با نگه داشتن دکمه، گرما بیشتر می شود. حدوداً دو ثانیه پس از تنظیم، دستگاه دوباره علامتی صوتی تولید می کند و شروع به گرم شدن می کند.
۶. پس از انتخاب میزان حرارت، دستگاه به مدت زمان از پیش تنظیم شده ۶ ساعت عمل می کند. برای تغییر زمان پخت، دکمه زمان پخت را بزنید. با هر بار زدن این دکمه، زمانی ۳۰ دقیقه ای را می توان تنظیم کرد. تایمر تا ۱۰ ساعت افزایش می یابد و سپس به ۳۰ دقیقه برمی گردد. برای انتخاب زمان دکمه را فشار دهید و پایین نگه دارید تا زمان مورد نظرتان روی صفحه نمایشگر نشان داده شود.
۷. تنظیم گرمایش دستگاه تنها برای گرم نگه داشتن غذاها در نظر گرفته شده و برای پخت مناسب نیست.

۱۳. نگذارید سیم برق از لبه میز یا پیشخوان آویزان شود؛ یا با سطوح داغ تماس یابد.
۱۴. دستگاه را بر روی/در نزدیکی اجاق گازی یا برقی یا در داخل آون داغ قرار دهید.
۱۵. هنگام جابجایی دستگاه حاوی روغن داغ یا مایعات داغ دیگر، بسیار مراقب باشید.
۱۶. درپوش شیشه ای و ظرف سرامیکی جداشدنی بسیار ظریف اند؛ احتیاط کنید.
۱۷. از دستگاه تنها در مواردی استفاده کنید که برای آن در نظر گرفته شده است.
۱۸. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید؛ از آن برای نگه داری مواد استفاده نکنید.
۱۹. از تغییرات ناگهانی دما، مانند ریختن مواد غذایی سرد یا منجمد در ظرف داغ دستگاه، پرهیزید.
۲۰. هیچگاه مواد غذایی را مستقیماً در بدنه فلزی دستگاه نپزید؛ مواد را در ظرف سرامیکی جداشدنی قرار دهید.
۲۱. هنگامی که ظرف سرامیکی دستگاه خالی است؛ دستگاه را به کار نیندازید.
۲۲. این دستگاه تنها برای استفاده در منزل در نظر گرفته شده است.
۲۳. سیم برق کوتاه(یا سیم برقی جدا شدنی) با دستگاه ارایه شده است که از خطر گیر کردن دست و پا به سیم برق طولانی دستگاه می کاهد.
۲۴. این دستورالعمل ها را نگه دارید.

## اسامی قطعات



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



#### هشدارهای ایمنی مهم

۱. تمامی دستور العمل ها را بخوانید. و این دفترچه را نگه دارید و در آینده به آن رجوع کنید.
۲. به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره ها و دسته ها استفاده کنید.
۳. برای محافظت در برابر آتش سوزی، برق گرفتگی، و صدمه دیدن، سیم برق و دوشاخه و بدنه دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. هنگام کار با دستگاه، فضای لازم را در بالا و اطراف دستگاه در نظر بگیرید تا هوا جریان داشته باشد. بر روی سطوحی که حرارت ممکن است مشکل ایجاد کند؛ توصیه می شود از لایه ای مقاوم در زیر دستگاه استفاده شود.



۵. **احتیاط:** هنگام برداشتن درپوش شیشه ای دستگاه، آن را از خودتان دور نگه دارید تا نسوزید و آب جمع شده در درپوش، دوباره در دستگاه بریزد.

۶. هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان، نظارت کامل داشته باشید.
۷. پیش از تمیزکاری و هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید؛ دوشاخه را از برق بکشید. پیش از سرهم کردن یا جدا کردن اجزا، بگذارید دستگاه خنک شود.
۸. اگر سیم برق یا دوشاخه آن آسیب دیده اند، اگر دستگاه درست عمل نمی کند؛ یا به زمین افتاده و آسیب دیده است؛ از دستگاه استفاده نکنید. آن را به مرکز خدمات پس از فروش مجاز فلر تحویل دهید تا آزمایش، تعمیر یا تعویض شود.
۹. استفاده از لوازم جانبی که مورد تایید فلر نباشند؛ ممکن است باعث آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب رسیدن به کاربر شود.
۱۰. در بیرون از منزل از دستگاه استفاده نکنید.
۱۱. هیچ گاه ظرف سرامیکی جداشدنی دستگاه را بر روی اجاق گاز قرار ندهید؛ ممکن است ترک بخورد.
۱۲. برای قطع جریان برق دستگاه، ابتدا دستگاه را خاموش کنید؛ سپس دوشاخه را از برق بکشید. دوشاخه را بگیرید و بکشید نه بدنه سیم را!

Germany  
**Feller**



SL 350



آرام پز