

Germany  
**Feller**



SL 267 D

**Slow  
Cooker**

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.
2. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Gerät und das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
4. Stellen Sie sicher, dass genug Raum für adäquate Luftzirkulation gegeben ist, wenn Sie das Gerät in Betrieb nehmen.



**5. VORSICHT:** Wenn Sie den Deckel abnehmen, nehmen Sie den Griff und heben Sie langsam die Seite des Deckels an, die von Ihnen entfernt ist, damit aufsteigender Dampf Sie nicht verbrühen kann.

6. Strenge Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn das Gerät durch Kinder und in der Nähe von Kindern betrieben wird.
7. Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen und diese säubern.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät fallengelassen oder in irgendeiner anderen Art und Weise beschädigt wurde. Lassen Sie es von autorisiertem Feller-Fachpersonal untersuchen und reparieren. (siehe Garantie).
9. Bitte verwenden Sie keine fremden Zubehörteile für das Gerät, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Platzen Sie den Keramiktopf nicht direkt auf eine heiße Oberfläche, um ein Zerbrechen zu vermeiden.

**12.** Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie als erstes auf den OFF-Schalter, danach ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel.

first and then remove the plug from the electrical outlet. Always hold the plug and never pull the power cord.

**13.** Lassen Sie das Kabel nicht über Ecken von Tischen oder Oberflächen hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.

**14.** Platzieren Sie das Gerät nicht nahe eines heißen Gas- oder Elektroherdes.

**15.** Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie das Gerät mit heißem Inhalt transportieren.

**16.** Der Glasdeckel und der herausnehmbare Keramiktopf sind zerbrechlich. Behandeln Sie sie mit Sorgfalt.

**17.** Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen, als ihm zgedachten Zweck.

**18.** Lagern Sie keine anderen Materialien in dem Slow Cooker, wenn er nicht in Gebrauch ist.

**19.** Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen. Geben Sie niemals sehr kalte oder gefrorene Zutaten in den erhitzten Topf.

**20.** Kochen Sie niemals direkt im metallenen Gehäuse. Verwenden Sie ausschließlich den Keramiktopf.

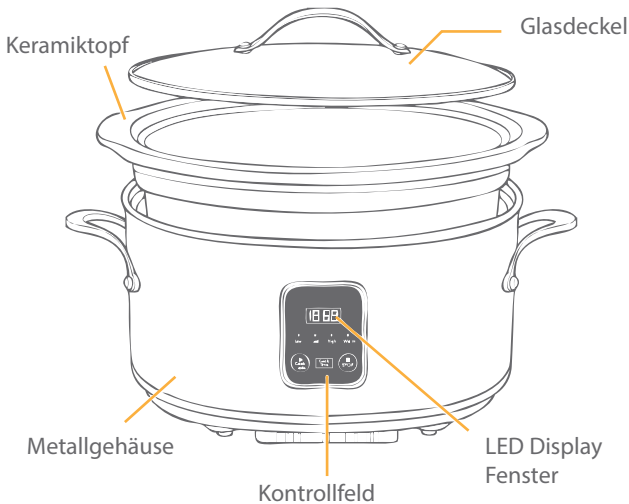
**21.** Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Keramiktopf leer ist, da dies zu einer Fehlfunktion führen kann.

**22.** Dies Gerät ist nur zum Hausgebrauch geeignet.

**23.** Die Verwendung des Gerätes ist für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelndem Wissen bzw. Erfahrung nicht geeignet, bevor sie nicht umfassend von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind eingewiesen worden sind.

**24.** Kinder sollten überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## BESTANDTEILE DES SLOW COOKERS



## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Entnehmen Sie alle Zubehörteile und Verpackungsmaterialien aus dem Karton.

1. Waschen Sie den Keramiktopf und den Deckel in warmen mit Spülmittel versetzten Wasser.
2. Spülen Sie beide sorgfältig mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie.
3. Tauchen Sie das Metallgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Platzieren Sie den Slow Cooker auf eine trockene, ebene Oberfläche.
  - Wenn Sie den neuen Slow Cooker zum ersten Mal betreiben, kann während der ersten 10 Minuten eine Geruchsbildung entstehen. Dieser entsteht durch die erstmalige Erhitzung der Heizelemente. Dies ist normal und sollte nach der Ersterhitzung nicht mehr vorkommen.

## INBETRIEBNAHME DES SLOW COOKERS

1. Bereiten Sie die Zutaten gemäß Ihres gewählten Rezeptes vor.
2. Geben Sie die Zutaten in den entnehmbaren Keramiktopf und bedecken Sie diesen mit dem Glasdeckel.
3. Schließen Sie das an eine Standardsteckdose, 220-V, 50Hz AC an.
4. Das Gerät gibt ein Summgeräusch von sich. Das Displayfenster leuchtet grün mit blinkenden grünen Linien auf, um anzuzeigen, dass das Gerät an den Stromkreis angeschlossen wurde.

5. Drücken Sie auf den ON-Knopf. Wenn Sie den On-Knopf das erste Mal drücken, befindet sich der Slow Cooker im Niedrig-Hitze-Modus. Ein Licht leuchtet über dem Word „Low“ auf. Drücken Sie den On-Knopf erneut. Das Gerät befindet sich dann im Mittlere-Hitze-Modus. Drücken Sie erneut für den Modus „Hoch“ und „Warum“. Nach 2 Sekunden ist die Einstellung vorgenommen, das Gerät gibt erneut ein Geräusch von sich und startet den Aufheizvorgang.
6. Wenn eine Hitze-Einstellung vorgenommen wurde, wird auf dem Gerät die voreingestellte Zeit von 6 Stunden angezeigt. Um diese Zeit zu ändern, drücken Sie den Timer-Knopf. Nach jedem Drücken des Knopfes erhöht sich die Kochzeit um 30 Minuten. Das Gerät kann zu einer Laufzeit von 10 Stunden eingestellt werden und kehrt danach automatisch zu einer Stunde zurück.
7. Der Warmhaltemodus hält die Nahrung ausschließlich warm und ist nicht für den Kochvorgang geeignet.

#### **TIPPS UND TECHNIKEN ZUR VERWENDUNG DES SLOW COOKERS**

1. Wenn Sie die niedrige HitzeEinstellung oder den Warmhalte-Modus verwenden, ist ein Rühren der Nahrung nicht oder nur wenig erforderlich. In der mittleren oder hohen HitzeEinstellung wird ein gelegentliches Umrühren erforderlich, um ein Anbrennen der Nahrung zu vermeiden.
2. Starten Sie den Kochvorgang nicht, ohne dass sich der Keramiktopf und der Glasdeckel in der richtigen Position befinden. Der Glasdeckel des Slow Cookers schließt nicht komplett mit dem Keramiktopf ab. Platzieren Sie ihn so, dass er so gut zentriert wie möglich ist, um beste Kochresultate zu erzielen. Denken Sie daran, dass ein mehrfaches Abnehmen des Glasdeckels die Kochzeit verlängert.
3. Bitte füllen Sie die Kasserolle nur bis zur Hälfte, um das bestmögliche Kochergebnis zu erzielen.
4. Lassen Sie für Suppen und Eintöpfe einen Abstand von 2 Inch bzw. 5 cm als Maximalfüllmenge zwischen Nahrung und Topfrand, damit die Nahrung optimal simmern kann.
5. Wenn Sie eine Fleisch- und Gemüsekombination zubereiten, platzieren Sie das Fleisch am Boden des Keramiktopfes.
6. Die Kochzeiten variieren je nach Menge der Zutaten, der Raumtemperatur und vielen anderen Faktoren.
7. Einige Speisen sollten nicht gekocht werden, wenn sich die Raumtemperatur unter 41°F oder 5°C befindet.

8. Verwenden nicht kein gefrorenes Fleisch und Geflügel in einem Slow Cooker. Tauen Sie jegliches Fleisch und Geflügel auf, bevor Sie es im Slow Cooker zubereiten.
9. Beachten Sie die empfohlenen Kochzeiten.
10. Wenn der Kochvorgang beendet ist, können Sie die Mahlzeit direkt im Keramiktopf servieren.
11. Das Metallgehäuse des Slow Cookers wird sehr stark erhitzt. Der Glasdeckel und der Keramiktopf werden heiß. Verwenden Sie Topflappen, um den Keramiktopf aus dem Metallgehäuse zu nehmen.
12. Verwenden Sie stets eine hitzeresistente Unterlage bevor Sie den heißen Keramiktopf auf einen Tisch oder einer anderen Oberfläche platzieren.
13. Wenn Sie den Glasdeckel abnehmen, halten Sie ihn so, dass der Dampf weit von Ihrem Gesicht entweichen kann, um Verbrühungen zu vermeiden. Verwenden Sie Topflappen oder einen anderen Stoff, um den Deckel zu halten und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
14. Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis, wenn der Kochvorgang beendet ist.
15. Sehr viele Rezepte erfordern ein Vorkochen. Sie können ebenso das Rezept nachts zuvor zubereiten, indem Sie alle Zutaten in den Keramiktopf geben, diesen abdecken und diesen in den Kühlschrank stellen. Morgens können Sie dann den Keramiktopf in das Metallgehäuse geben, die Zeit und die Temperatur einstellen und dann den Kochvorgang starten.
16. Verwenden Sie den Keramiktopf NICHT, um Nahrung darin aufzubewahren.
17. Wärmen Sie keine Nahrung im Slow Cooker wieder auf. Setzen Sie den heißen Keramiktopf nicht auf einen Holztisch. Verwenden Sie eine hitzeresistente Unterlage.

Vorsicht: Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie dem heißen Keramiktopf kalte Flüssigkeiten zuführen, da er ansonsten zerbrechen kann. Fügen Sie ausschließlich warme Flüssigkeiten zu!



## LEITFADEN FÜR DAS SLOW COOKING

Lassen Sie ausreichend Zeit, um die Nahrung zuzubereiten. Es ist fast unmöglich, Nahrung im Slow Cooker zu überkochen, speziell dann, wenn die niedrige oder Warmeinstellung verwendet wird.

Ihre traditionellen Lieblingsgerichte können leicht an das Slow Cooking angepasst werden, indem Sie die Flüssigkeitsmenge auf die Hälfte reduzieren und die Kochzeit nach der untenstehenden Tabelle einstellen. Die

nachfolgende Tabelle soll Ihnen lediglich als Leitfaden dienen und kann individuell Ihren Wünschen angepasst werden.

Traditionelle Kochzeit	Slow Cooking Kochzeit
15-30 Minuten	4-6 Stunden auf LOW
60 Minuten	6-8 Stunden auf LOW
1-3 Stunden	8-12 Stunden auf LOW



**Achtung:** Diese Zeiten sind geschätzt. Sie können je nach Zutaten und Mengen variiert werden.

Alle Zutaten sollten mit geschlossenem Glasdeckel zubereitet werden. Jedes Mal, wenn der Deckel abgenommen wird, entweicht die Hitze und Feuchtigkeit. Verlängern Sie die Kochzeit um ca. 30 Minuten, wenn Sie einmal den Deckel abheben.

Wenn Ihre Mahlzeit im Slow Cooker zubereitet wird, verliert diese nur eine sehr geringe Menge Flüssigkeit. Um dieses auszugleichen, halbieren Sie die Flüssigkeitsmenge traditioneller Rezepte. Wenn nach Beendigung des Kochvorgangs im Slow Cooker noch zuviel Flüssigkeit vorhanden ist, betreiben Sie den Slow Cooker ohne Deckel für 30-45 Minuten, bis die Flüssigkeit auf die gewünschte Menge eingedampft wurde.

HitzeEinstellung	Niedrig	Hoch
3-4 Pfund Geflügel	5-6 Stunden	3-4 Stunden
3-4 Pfund Schmorfleisch	5-6 Stunden	4-5 Stunden
3   Rindereintopf	6-7 Stunden	4-5 Stunden
3   Chili	6-7 Stunden	4-5 Stunden
3   Gemüsesuppe	7-8 Stunden	3-4 Stunden

Diese Kochzeiten sollten nur als Leitfaden dienen. Es wird empfohlen, das Nahrungsthermometer zu verwenden, um die Temperatur zu prüfen. Stellen Sie sicher, dass die Nahrung durchgekocht ist.

Fleisch und Geflügel brauchen mindestens 6-8 Stunden, um auf der niedrigen Hitzestufe zubereitet werden. Bereiten Sie kein gefrorenes Fleisch

im Slow Cooker zu. Tauen Sie es vorher auf. Schneiden Sie alles überschüssige Fett vom Fleisch und Geflügel, bevor Sie es in den Slow Cooker geben. Wenn Sie Chili-Gemüse oder Suppe zuzubereiten, kochen Sie getrocknete Bohnen für 1-2 Stunden auf der höchsten Hitzeeinstellung, danach fügen Sie die anderen Zutaten hinzu und stellen Sie das Gerät auf Niedrighitze ein, um das Gemüse schonend zuzubereiten.

Wenn Sie Curries und Kasserollen zubereiten, entfalten sich die Aromen und Gewürze besser, wenn Sie diese im ersten Schritt traditionell zubereiten. Z.B. Bräunen Sie vorab Zwiebeln, Fleisch und Gewürze in einer Pfanne mit Antifhaft-Beschichtung.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen, damit der Keramikpot und/oder der Glasdeckel nicht beschädigt werden. Halten Sie beide nicht unter kaltes Wasser, wenn sie noch sehr heiß sind.

- Verwenden Sie den Keramiktopf nicht mehr, wenn er Risse aufweist oder angeschlagen ist.
- Verwenden Sie die Slow Cooker niemals ohne den Keramiktopf.
- Platzen Sie den heißen Keramiktopf nicht auf einer feuchten Oberfläche.
- Geben Sie den Glasdeckel nicht in einen Ofen oder eine Mikrowelle.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Nehmen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel aus dem Gehäuse und waschen Sie sie in heißem, mit Spülmittel versetztem Wasser.
- Spülen Sie danach mit klarem Wasser nach und trocknen Sie den Keramiktopf und den Glasdeckel sorgfältig ab.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger oder Metallschwämme, um den Glasdeckel und den Keramiktopf zu reinigen.
- Um hartnäckige Nahrungsrückstände aufzuweichen, füllen Sie den Keramiktopf mit warmem, mit Spülmittel versetztem Wasser und lassen Sie diese einweichen. Verwenden Sie danach einen Nylonschwamm, um die Rückstände zu entfernen.
- Der Keramiktopf und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Tauchen Sie NIEMALS das Metallgehäuse, das Kabel oder den Stromstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Metallgehäuse ausschließlich mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie es NIEMALS in Wasser.
- Wickeln Sie das Kabel nicht eng um das Gerät, wenn Sie dieses aufbewahren.

**Vorsicht:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromkreis genommen wurde, bevor Sie es reinigen.





## BEDEUTUNG DES SYMBOLS „MÜLLTonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammel-Stellen und geben Sie dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Damit leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahmen und Verwertung der Altgeräte vor.



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-sales 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.

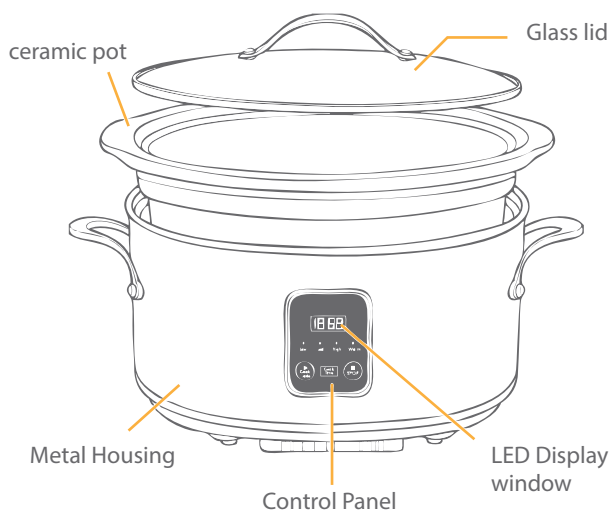
**21.** Never turn the appliance ON (push Start button) when the ceramic pot is empty, as this could cause a malfunction.

**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 COOK MODE button. The first time you press the COOK MODE 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 COOK TIME 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 COOK TIME 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 for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, covering and refrigerating overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the slow cooker and select the time and temperature setting.
16. DO NOT use the ceramic pot 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 the 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 & time Setting

Food amount	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.



Elektrikli bir cihazı kullanacağınız zaman. Aşağıda verilen temel güvenlik tedbirlerine daima uyunuz

### Sadece evde kullanım içindir

#### ÖNEMLİ NOTLAR



1. Tüm talimatlarını okuyunuz. İleride başvurmak için saklayınız.
2. Sıcak yüzeylerine DOKUNMAYINIZ. Tutacaklarını ve başlıklarını kullanınız.
3. Yangın, elektrik çarpması ve yaralanmaları engellemek için Yavaş Pişiricinin elektrik kablosunu, fişini ve ana gövdesini su ve benzeri sıvılara BATIRMAYINIZ.
4. Cihazı kullanırken hava dolaşımını sağlamak için yukarı ve tüm yanlarından uygun bir boşluk bırakınız. Yüzeydeki ısınma problem çıkarabilir, bir ısı pedi ile yalıtımını yapmanız tavsiye edilir.



**5. UYARI:** Cam kapağı çıkaracağınız zaman yanmalara karşı kapağı daima eğik ve sizden uzak tutarak dikkatlice çıkarınız ve suyun üniteye tekrar damlamasına izin veriniz.

6. Çocukların yakınında kullanılan herhangi bir cihaz yakın kontrol ve gözetim gerektirmektedir.
7. Temizlik öncesi veya kullanım dışında elektrik fişini ÇIKARINIZ. Parçalarını çıkarmak veya takmak için soğumasına izin veriniz.
8. Cihaz arızalandıktan sonra, hasarlı kablosu veya fişi ile ya da herhangi bir şekilde yere düşmüş hasarlı cihazı KULLANMAYINIZ. Cihazın kontrol, bakım ve tamiri için en yakın Feller satış sonrası servis merkezine başvurunuz.
9. Feller tarafından onaylanmayan aksesuarların kullanılması yangın, elektrik çarpması ve yaralanmalara neden olabilir.
10. Dışarıda KULLANMAYINIZ.
11. Çıkarılabilir seramik haznesini asla direk olarak sıcak yüzeye temas ettirmeyiniz, bu seramik haznenin çatlamasına neden olabilir.
12. Cihazı kapatmak için KAPALI düğmesine çeviriniz (Stop butonunu ittiriniz)

Önce elektrik fişini duvar prizinden çıkarırken daima fişi tutunuz kablosundan çekmeyiniz.

**13.** Elektrik kablosunu ASLA masa ve tezgah köşeleri üzerine asmayınız ve sıcak yüzeylere dokunmayınız.

**14.** Bu cihazı yanan ocak, elektrikli ızgara ya da fırın yakınında TUTMAYINIZ.

**15.** Cihaz sıcak sıvı ile dolu iken taşırken çok dikkat ediniz.

**16.** Cam Kapak ve Seramik Hazne kırılmalıdır. Özenle kullanınız.

**17.** Bu cihazı amacı dışında başka yerlerde KULLANMAYINIZ.

**18.** Yavaş Pişirici kullanılmadığı zaman içerisinde başka maddeler BULUNDURMAYINIZ.

**19.** Ani sıcak değişimlerinden sakınınız örneğin sıcak hazneye soğuk veya donmuş malzeme koymayınız.

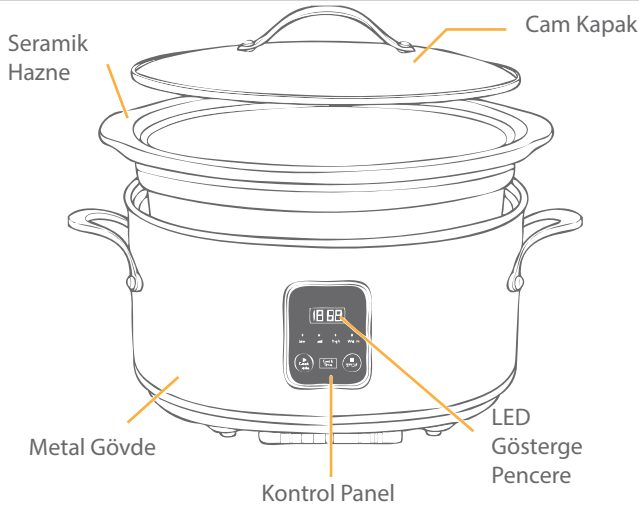
**20.** Direk olarak metal gövdede asla pişirim yapmayınız. Daima çıkarılabilir seramik haznesini kullanınız.

**21.** Seramik Hazne boşken asla cihazı çalıştırmayınız ( Pişirme modu düğmesine basınız) bu cihazın arızalanmasına neden olabilir.

**22.** Bu cihaz sadece evde kullanım içindir.

**23.** Kısa güç kablosunda ( Çıkarılabilir elektrik kablosu) uzun kabloya göre daha az dolaşma, ya da dolanma riski vardır. Bu cihaz uygun kablosu ile donatılmıştır.

## PARÇA İSİMLERİ



## İLK KULLANIM ÖNCESİ

Yavaş Pişiriciyi kullanmadan önce cihazın üzerinde olabilecek tüm etiket, yapışkanlarını çıkarınız. Cihazı iyice temizleyiniz.

1. Seramik hazne ve cam kapağını sıcak sabunlu su ile yıkayınız.
2. Durulayıp iyice kurutunuz.
3. Metal gövdeyi ASLA suya batırmayınız.
4. Yavaş Pişiriciyi masa veya tezgah gibi kuru, düz ve dengeli bir yere yerleştiriniz.
  - Yeni Yavaş Pişiricinizi ilk defa kullanırken yaklaşık 10 dakika kadar kötü koku yayılabilir. Bu ilk defa ısıtılan Yavaş Pişirici içerisindeki materyallerden yayılan kokudur. Bu koku emniyetlidir ve ilk kullanım sonrası daha fazla olmayacaktır.

## YAVAŞ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

1. Tarife hazırlıklarını talimatlarına göre tamamlayınız.
2. Hazırlanmış malzemeleri çıkarılabilir seramik hazneye koyunuz ve cam kapağını kapatınız.
3. Elektrik fişini standart 220-V, 50Hz AC yalnız 3-sivri uçlu dış prize bağlayınız.
4. Ünite elektriğe bağlandıktan sonra bip ikaz sesi verecek ve Gösterge Pencerede yeşil olarak yanacaktır.
5. Önce AÇIK butonuna basınca Yavaş Pişirici Düşük ısıda olacaktır. Gösterge ışıkta kelime ile Düşük yazılacaktır. Tekrar basınız ve Pişirici Orta ısıya gelecektir ve devamlı basılınca Yüksek ve Ilık olacaktır. Ayarlama yapıldıktan 2 saniye sonra üniteden bip ikaz sesi gelir ve ısıtmaya başlar.
6. Isıtma seviyesi seçildikten sonra Yavaş Pişirici 6 saatlik varsayılan zamana geçer. Zamanı değiştirmek için Zamanlayıcı tuşuna basınız. Tuşa her basımda 30 dakika artacak ve 10 saate kadar devam edecek sonra 1 saat olacaktır. Arzu edilen saat için Zamanlayıcı tuşuna basarak Gösterge Pencerede doğru zaman çıkana kadar devam ediniz.
7. Isıt arayı sadece yemeği sıcak tutmak içindir pişirme amaçlı değildir.

## YAVAŞ PIŞİRİM TAVSİYE VE TEKNİKLERİ

1. Isıt ya da düşük ayarda iken karıştırmaya çok az veya hiç gerek kalmaz. Yüksek ve orta ayarda ise tadı dağıtmak için karıştırmak gereklidir.
2. Seramik hazne yerleştikten sonra cam kapağını daima kapalı tutarak pişiriniz. Yavaş pişirici cam kapağı sıkıca kapatılmamasına rağmen en iyi sonuç almak için seramik haznenin merkezine yerleşmelidir. Kapağın sıkça açılması pişirme zamanını uzatacağını hatırlayınız.
3. En iyi sonuç almak için Yavaş Pişirici en az yarısı dolu olmalıdır.
4. Çorba ve güvecin iyi kaynaması için yemek ile üst kısım arasında 2-inch (5 cm) bir boşluk bırakınız.
5. Et ve sebzeleri beraber pişirirken etleri seramik haznenin altına koyunuz.
6. Pişirme zamanı malzeme miktarı, oda sıcaklığı ve birçok şarta göre farklılıklar gösterir.
7. Oda sıcaklığı 41°F ya da 5°C altında iken bazı yemekler pişmeyebilir.
8. Yavaş Pişiricide donmuş et ve tavuk kullanmayınız. Önce donunu çözmeniz gerekmektedir.
9. Aşağıda tavsiye edilen pişirme zamanlarına bakınız.
10. Pişirim sonlandıktan sonra yemeği seramik haznede sunabilirsiniz.
11. Yavaş Pişirici metal gövdesi çok ısınacaktır. Cam kapak ve seramik haznede ısınacaktır. Seramik hazneyi çıkarmak için fırın eldiveni veya tutacak kullanınız.
12. Seramik hazneyi masaya koyarken altına daima koruyucu pet koyunuz.
13. Cam kapağı açarken buhardan yanmamak için yüzünüzü uzak tutarak ve eğerek açınız. Bez ya da hazne tutacağı ile kapağı tutunuz. Yanma risklerine duyarlı olunuz.
14. Pişirme tamamlandıktan sonra Yavaş Pişirici elektrik fişini çıkarınız. Temizlik öncesi seramik hazne ve cam kapağın soğumasına izin veriniz. Seramik hazne ani sıcaklık değişimlerine dayanıklı değildir.
15. Çoğu tarifeler gün boyu pişirilmektedir. Ayrıca bir gece öncesinden malzemeleri hazırlayıp seramik hazneye koyup kapatıp buzdolabına koyabilirsiniz. Sabah olunca sadece basitçe Yavaş Pişiricinin zaman ve sıcaklığını ayarlayınız ve seramik hazneyi yerleştiriniz.
16. Seramik hazneyi yiyecekleri saklamak için KULLANMAYINIZ.
17. Yavaş Pişiricide yemekleri tekrar ISITMAYINIZ. Yemek piştikten sonra üniteyi ahşap masa üzerine koymayınız. Nihale kullanınız.

**Uyarı:** Seramik hazneye sıvı ekleyeceğiniz zaman dikkatli olmalısınız asla soğuk sıvı koymayınız hazne çatlayabilir. Daima sıvıları hazneye eklemeyen önce ısıtınız.



## YAVAŞ PIŞİRİCİ REHBERİ

Herzaman en uygun pişirme zamanını seçiniz. Yavaş Pişiricide aşırı pişirim neredeyse yok gibidir özellikle yavaş ve ılık ayarlarda.

Geleneksel yemek tariflerinizi Yavaş Pişiricide yapmanız çok kolaydır sadece sıvı miktarını yarı indirilmesi ve pişirme süresinin uygun bir biçimde arttırılması gerekmektedir. Sizin istediğiniz yemek tarifleri için tavsiye edilen pişirme zamanlarına aşağıdaki kılavuzda bakınız.

Geleneksel Tarife Zamanı	Yavaş Pişirici Tarife Zamanı
15-30 dakika	4-6 saat Düşük Ayar
60 dakika	6-8 saat Düşük Ayar
1-3 saat	8-12 saat Düşük Ayar

**NOT:** Bu süreler yaklaşık verilmiştir. Zaman malzemenin kendisi ve miktarına göre değişebilir.



Tüm yemekler cam kapak kapalı olarak pişirilmelidir. Kapağın her açılmasında yemekte ısı ve nem kaybına yol açacaktır. Eğer pişirme süresi 30 dakika kadar uzatılırsa kapağı açık tutabilirsiniz.

Yavaş pişiricide pişirilen yemeğin çok az nemi çıkacaktır.

Telifisi için geleneksel tariflerdeki sıvı miktarını yarıya indiriniz, Eğer pişirim esnasında aşırı sıvı oluşursa Yavaş Pişirici kapağını çıkarınız ve 30-45 dakika kadar yüksek ayarda pişirim yapınız veya istenilen sıvı miktarına göre azaltınız.

Isıtma Ayarı	Düşük	Yüksek
3-4 lb. Tavuk	5-6 Saat	3-4 Saat
3-4 lb. Güveç Rosto	5-6 Saat	4-5 Saat
3 Qt. Dana Kuşbaşı	6-7 Saat	4-5 Saat
3 Qt. Chili	6-7 Saat	4-5 Saat
3 Qt. Sebze Çorbası	7-8 Saat	3-4 Saat

Yukarıda verilen pişirme zamanları SADECE rehber olarak verilmiştir. Yemeklerin tam pişirildiğinden emin olmak için termometre kullanılması tavsiye edilir.

Tavuk ve Et için an az 6 ve 8 saat Düşük ayarda pişirim gerekmektedir. Yavaş Pişiricide donmuş et kullanmayınız. Pişirim öncesi et ve tavuğun donunu çözünüz. Görülen tüm yağlarını ayıklayınız.

Chili veya çorba, kuru fasulye 1-2 saat yüksek ayarda pişiriniz, sonra diğer malzemelerini ilave ediniz ve Düşük ayarda istenilen zamana göre ayarlayınız.

Körili güveç ve zengin baharatlı yemek yaparken daha yoğun tat geliştirmek için geleneksel tarifeye göre ilk hazırlığınız yapınız soğanları kahverengi olacak şekilde et ve baharatı ile yapışmaz bir tavada kızartınız.

## BAKIM VE TEMİZLİK

Seramik hazne ve cam kapak için aşırı sıcaklık değişiminden kaçınınız. Örneğin,

- Sıcak iken soğuk su altına tutmayınız.
- Seramik hazne çizik veya çatlakken kullanmayınız.
- Seramik hazne içerisinde olmadan Yavaş Pişiriciyi çalıştırmayınız.
- Seramik hazneyi ıslak yüzeye temas ettirmeyiniz.
- Cam kapağı fırın veya mikrodalgaya koymayınız.
- Temizlik öncesi üniteyi daima soğutunuz.
- Seramik hazne ve cam kapağını çokarak yumuşak deterjan kullanarak sıcak suda yıkayınız.
- Durulayıp tamamen kurulayınız.
- Asla aşındırıcı ve metal cisimler kullanarak temizlik yapmayınız.
- İnatçı yemek artıklarını seramik hazneden çıkarmak için yumuşak sabunlu sıcak suda ıslatınız ve naylon mutfak tel fırça ile çıkarınız.



- Seramik hazne ve cam kapak bulařık makinesinde yıkanabilir.
- Seramik hazne ve cam kapađın çatlamaması için özen gösteriniz.
- Metal gövde, kablo ve fiřini ASLA su veya benzeri sıvılara batırmayınız.
- Metal gövdeyi sadece nemli bir bez ile siliniz. Suya BATIRMAYINIZ.
- Yavař Piřiriciyi saklarken elektrik kablosunu sarınız asla gövde etrafına dolamayınız.

**Uyarı:** Temizlik öncesi cihazın kapatma butonunun kapalı ve ünite fiřinin çekilmiř olduđundan emin olunuz.



#### ÇEVRE DOSTU ATILIM



Çevrenin korunmasına yardımcı olabilirsiniz.  
Lütfen yerel yönetmeliklere saygılı olacađımızı hatırlayalım:  
Çalıřmayan elektrikli ekipmanlarınızı uygun çöp atılım merkezlerine teslim ediniz.



- برای زدودن لکه‌های مواد غذایی، ظرف را از آب گرم و مایعی شوینده پُر کنید و بگذارید خیس بخورد. لکه‌ها را با بُرس نایلونی نرم پاک کنید.
- ظرف سرامیکی و درپوش شیشه‌ای را می‌توان در ماشین ظرفشویی شُست. 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 پارچه‌ای مرطوب تمیز کنید. هرگز آن را در آب فرو نبرید.
- پس از استفاده، سیم برق را به صورت شُل و مرتب بپیچانید، سیم برق را دور بدنه نپیچید



**احتیاط:** پیش از تمیزکاری مطمئن شوید که دکمه‌ی خاموش کردن دستگاه (Stop) را فشار داده و دوشاخه را از برق کشیده‌اید.

#### دور انداختن دستگاه مطابق با اصول زیست‌محیطی



شما می‌توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی غیر قابل استفاده را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

## جدول تنظیم دما و زمان

مقدار مواد غذایی	Low	High
۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم مرغ	۵ تا ۶ ساعت	۳ تا ۴ ساعت
۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم گوشت آب پزی	۵ تا ۶ ساعت	۴ تا ۵ ساعت
۳ تکه گوشت گاو برای آرام پزی	۶ تا ۷ ساعت	۴ تا ۵ ساعت
۳ لیتر خوراک لوبیای پرادویه	۶ تا ۷ ساعت	۴ تا ۵ ساعت
۳ لیتر سوپ سبزیجات	۷ تا ۸ ساعت	۳ تا ۴ ساعت

زمانهای مذکور تنها به عنوان راهنما هستند؛ توصیه می‌شود که از دماسنج برای سنجش دمای غذا استفاده کنید تا مطمئن شوید که غذا کاملاً پخته است. گوشت قرمز و ماکیان حداقل به ۶ تا ۸ ساعت زمان روی تنظیم حرارت کم (Low)، نیاز دارند. از گوشت منجمد در آرام پز استفاده نکنید. پیش از پخت، آن را یخ زدایی کنید و چربی‌های روی گوشت یا مرغ را قبل از قرار دادن در آرام پز بگیرید. برای خوراک لوبیا یا سوپ، لوبیاهای را یک یا دو ساعت با حرارت بالا (High) بپزید. سپس مواد دیگر را اضافه کنید و در زمان باقی مانده با حرارت کم (Low) بپزید. هنگام پخت آبگوشت، طعم واقعی آن زمانی حاصل می‌شود که مراحل اولیه و آماده‌سازی پخت، به روش سنتی انجام شود؛ به این منظور توصیه می‌شود ابتدا پیاز و گوشت را در تابه‌ای نجسب سرخ کرده و ادویه بزنید.

### مراقبت و تمیزکاری

- از تغییر دادن ناگهانی دمای درپوش شیشه‌ای یا قابلمه‌ی سرامیکی بپرهیزید. مثلاً، هنگامی که هنوز داغ هستند؛ آنها را زیر آب سرد نگیرید.
- اگر قابلمه‌ی سرامیکی ترک برداشته یا شکسته است؛ از آن استفاده نکنید.
- بدون قابلمه‌ی سرامیکی دستگاه را به کار نیندازید.
- قابلمه‌ی سرامیکی داغ را روی سطوح خیس قرار ندهید.
- درپوش شیشه‌ای را در آون یا مایکروویو قرار ندهید.
- پیش از تمیزکاری بگذارید دستگاه خنک شود.
- ظرف سرامیکی و درپوش شیشه‌ای را در آب گرم و مایع شوینده‌ی ملایمی بشوید.
- آنها را کاملاً آب بکشید و خشک کنید.
- برای تمیزکاری از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح)، یا سیم ظرفشویی استفاده نکنید.

۱۷. غذای پخته شده را در قابلمه‌ی سرامیکی گرم نکنید. دستگاه داغ حاوی مواد غذایی را روی میز چوبی نگذارید؛ از زیر قابلمه‌ای عایق حرارت استفاده کنید.



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

### راهنمای آرام پزی

بگذارید غذا به مدت کافی بپزد. در آرام پز، سوزاندن غذا امکان پذیر نیست، به ویژه هنگامی که از عملکرد Low یا Warm استفاده می‌کنید. پخت غذاهای دلخواه به روش سنتی را با نصف کردن مقدار آب و طولانی‌تر کردن زمان پخت می‌توانید در آرام پز بپزید. در جدول زیر زمانهای پیشنهادی پخت و تنظیمات گوناگون آن آمده است.

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



**نکته:** این زمانها تقریبی هستند. زمان پخت بسته به مواد اولیه و مقادیر آنها فرق می‌کند.

هنگام پخت تمامی غذاها درپوش شیشه‌ای می‌بایستی در جایش باشد. هر بار که درپوش را برمی‌دارید، حرارت و بخار غذا از بین می‌رود. اگر درپوش را برمی‌دارید، زمان پخت را ۳۰ دقیقه افزایش دهید. هنگام آرام پزی، مقدار بسیار کمی رطوبت از دست می‌رود؛ برای جبران آن، میزان مایعات در دستور پخت سنتی را نصف کنید. اگر پس از پخت، میزان آب غذا زیاد است، درپوش را بردارید و دستگاه را روی عملکرد High به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه بپزید تا آب درون قابلمه به میزان دلخواه کاهش یابد.

۱. هنگام استفاده از عملکرد Low یا Warm، نیاز به همزدن نیست؛ ولی در عملکردهای High و Medium، هم زدن باعث یکدست شدن طعم و کیفیت پخت می شود.
۲. همیشه هنگام پخت باید درپوش شیشه ای روی قابلمه‌ی سرامیکی در جای خود قرار گرفته باشند. درپوش شیشه ای کاملاً با ظرف سرامیکی دستگاه هم تراز نیست و باید برای دستیابی به بهترین نتایج پخت، باید در مرکز قابلمه 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 باید حداقل نیمه‌پر باشد.
۴. اگر سوپ یا آبگوشت می‌پزید؛ فضای ۵ سانتی‌متری بین سفید درپوش و غذا در نظر بگیرید تا غذا خوب بپزد.
۵. هنگام پخت ترکیب گوشت و سبزیجات، گوشت را در سطح زیری قابلمه قرار دهید.
۶. زمان پخت بر اساس مقدار مواد و دمای اتاق و عوامل دیگر متفاوت است.
۷. **توجه داشته باشید** اگر هوای اتاق کمتر از ۵ درجه سانتی‌گراد باشد، هرنوع موادغذایی را در این دما نمی‌توان پخت.
۸. گوشت قرمز یا ماکیان منجمد را در دستگاه قرار ندهید. پیش از آرام‌پزی، آنها را یخ‌زدایی کنید.
۹. آشپزی با این دستگاه را بر اساس زمانهای پخت توصیه شده انجام دهید.
۱۰. پس از پایان پخت، می‌توان غذا را در همین قابلمه‌ی سرامیکی سرو کرد.
۱۱. کناره‌های بدنه فلزی دستگاه داغ می‌شوند. درپوش شیشه‌ای و قابلمه‌ی سرامیکی داغ هستند. از دستکش آون استفاده کنید و قابلمه را بیرون بیاورید.
۱۲. پیش از گذاشتن قابلمه روی میز یا پیشخوان از پارچه‌ی زیر قابلمه‌ای مقاوم برابر حرارت استفاده کنید.
۱۳. هنگام برداشتن درپوش شیشه‌ای، مراقب باشید که دهانه‌ی قابلمه به طرف شما نباشد و بخار شما را نسوزاند. برای نگه 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 قابلمه‌ی سرامیکی خنک شوند.
- قابلمه‌ی سرامیکی در مقابل تغییر ناگهانی دما بسیار ضعیف است.
۱۵. پخت بسیاری از غذاها مستلزم آرام‌پزی در طول روز است؛ می‌توان مواد اولیه را شب قبل از آن آماده کرد؛ مواد را در قابلمه‌ی سرامیکی بریزید و در طول شب در یخچال قرار دهید. قابلمه‌ی سرامیکی را صبح درون دستگاه قرار داده و دستگاه را روشن کنید سپس زمان و گرمایش مورد نیاز را تنظیم کنید.
۱۶. از قابلمه‌ی سرامیکی برای نگهداری مواد استفاده نکنید.

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

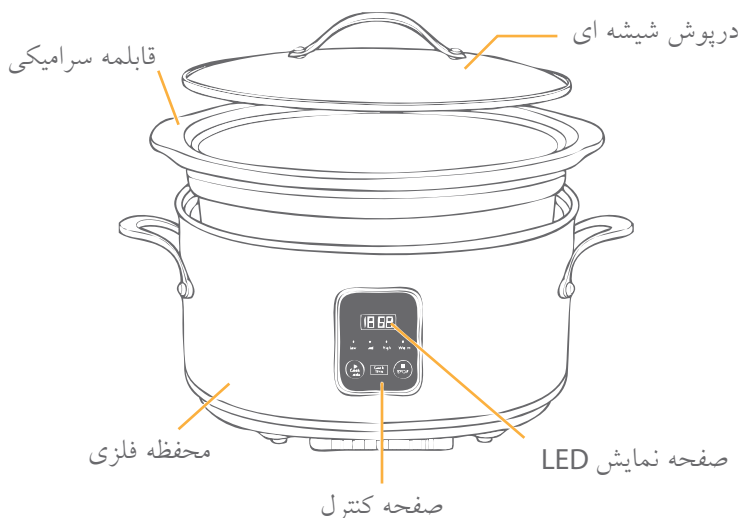
۱. درپوش شیشه ای و قابلمه ی سرامیکی را با آب گرم و مایعی شوینده بشوید.
  ۲. آنها را آب بکشید و کاملاً تمیز کنید.
  ۳. بدنه فلزی دستگاه را در آب فرو نبرید.
  ۴. آرام پز را روی سطحی خشک و صاف مانند کف میز یا پیشخوان قرار دهید.
- هنگام روشن کردن دستگاه برای اولین بار، دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه بوی تازگی در فضا پخش می کند. این بو به دلیل گرمایش اولیه ی مواد به کار رفته در ساخت دستگاه است. این بو عادی است و در دفعات بعدی این بو از بین می رود.

## به کار انداختن دستگاه

۱. بر اساس دستور پخت، مواد لازم را آماده کنید.
۲. مواد را در قابلمه ی سرامیکی قرار دهید و درپوش شیشه ای را روی آن بگذارید.
۳. سیم برق را به پریز برق مناسب بزنید.
۴. دستگاه پیامی صوتی تولید کرده و صفحه نمایشگر روشن می شود. خطوط سبز روی صفحه ی نمایش چشمک می زند و به این معناست که دستگاه به برق وصل است.
۵. دکمه COOK MODE را بزنید. اولین بار که این دکمه را می زنید؛ دستگاه در حالت گرمایش کم عمل می کند و چراغ نشانگر بالای کلمه ی Low (کم)، روشن می شود. یک بار دیگر این دکمه را بزنید؛ این بار گرمایش، متوسط (Med) خواهد بود. با زدن مجدد این دکمه، حالت های High و Warm روی صفحه ی نمایش ظاهر می شود. حدوداً دو ثانیه پس از انتخاب تنظیم، دستگاه دوباره پیامی صوتی تولید کرده و شروع به گرم شدن می کند.
۶. پس از انتخاب میزان حرارت، دستگاه با زمان از پیش تنظیم شده ی ۶ ساعت کار می کند. برای تغییر زمان پخت، دکمه ی COOKTIME را بزنید. با هر بار زدن این دکمه، زمان پخت را می توان در فواصل ۳۰ دقیقه ای تنظیم نمود. زمان پخت تا ۱۰ ساعت قابل افزایش بوده و سپس به نیم ساعت برمی گردد. برای انتخاب زمان مناسب پخت، دکمه ی COOKTIME را فشار دهید و نگهدارید تا زمان مناسب روی صفحه ی نمایشگر نشان داده شود.
۷. عملکرد Warm، تنها برای گرم نگهداری غذاها در نظر گرفته شده و برای پخت

۱۴. دستگاه را بر روی/در نزدیکی اجاق گازی یا برقی یا در داخل آون داغ قرار ندهید.
۱۵. هنگام جابجا کردن دستگاه حاوی روغن یا دیگر مایعات داغ، بسیار مراقب باشید.
۱۶. درپوش شیشه‌ای و ظرف سرامیکی جداشدنی بسیار ظریف هستند؛ احتیاط کنید.
۱۷. از دستگاه تنها برای مواردی که در نظر گرفته شده است استفاده کنید.
۱۸. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید؛ از آن برای نگهداری مواد استفاده نکنید.
۱۹. از مواردی که باعث تغییرات ناگهانی دما می‌شود، مانند ریختن مواد غذایی سرد یا منجمد درون قابلمه‌ی داغ پرهیز کنید.
۲۰. هرگز برای پخت، مواد غذایی را مستقیماً در بدنه فلزی دستگاه قرار ندهید؛ آنها را در ظرف سرامیکی جداشدنی بپزید.
۲۱. هنگامی که ظرف سرامیکی دستگاه خالی است؛ دستگاه را به کار نیندازید. زیرا این کار باعث خراب شدن دستگاه خواهد شد.
۲۲. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است.
۲۳. سیم برق کوتاه (یا سیم برقی جدا شدنی) برای دستگاه در نظر گرفته شده است که خطر گیر کردن دست و پا به سیم برق را کاهش می‌دهد.
۲۴. این دفترچه را نزد خود نگه دارید.

## اسامی قطعات





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

### برای استفاده‌ی خانگی



#### هشدارهای ایمنی مهم

۱. تمامی دستور العملها را بخوانید. و این دفترچه را نزد خود نگه دارید تا در صورت نیاز بتوانید به آن رجوع کنید.
۲. به سطوح داغ دستگاه دست نزنید. از دستگیره‌ها و دسته‌ها استفاده کنید.
۳. برای محافظت در برابر آتش سوزی، برق گرفتگی، و آسیب دیدگی، سیم برق و دوشاخه و بدنه دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. هنگام کار با دستگاه، برای عبور جریان هوا فضای لازم را در بالا و اطراف دستگاه در نظر بگیرید. بر روی سطوحی که حرارت ممکن است مشکل ایجاد کند، توصیه می‌شود از لایه‌ای مقاوم در زیر دستگاه استفاده شود.



۵. **احتیاط:** هنگام برداشتن درپوش شیشه‌ای دستگاه، آن را به صورت کج و دور از خود دور نگه دارید تا نسوزید. سپس آب جمع شده روی درپوش را دوباره در قابلمه‌ی بریزید.

۶. هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان، نظارت کامل داشته باشید.
۷. پیش از تمیزکاری و هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید؛ دوشاخه را از برق بکشید. پیش از نصب یا جدا کردن اجزا، بگذارید دستگاه خنک شود.
۸. اگر سیم برق یا دوشاخه آن آسیب دیده‌اند، اگر دستگاه درست کار نمی‌کند یا به زمین افتاده و آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید. آن را به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید تا آزمایش، تعمیر یا تعویض شود.
۹. استفاده از لوازم جانبی که مورد تایید شرکت فلر نباشد؛ ممکن است باعث آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب دیدگی کاربر شود.
۱۰. در محیطهای روباز از دستگاه استفاده نکنید.
۱۱. هرگز قابلمه‌ی سرامیکی جداسدنی دستگاه را بر روی اجاق گاز قرار ندهید. زیرا ممکن است ترک بخورد.
۱۲. برای قطع جریان برق دستگاه، ابتدا دستگاه را خاموش کنید. سپس دوشاخه را از برق بکشید. خود دوشاخه را بگیرید و بکشید نه سیم را!
۱۳. نگذارید سیم برق از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شود؛ یا با سطوح داغ تماس یابد.

Germany  
**Feller**



SL 267 D



آرام پز