

Germany  
**Feller**



CO 100 SL

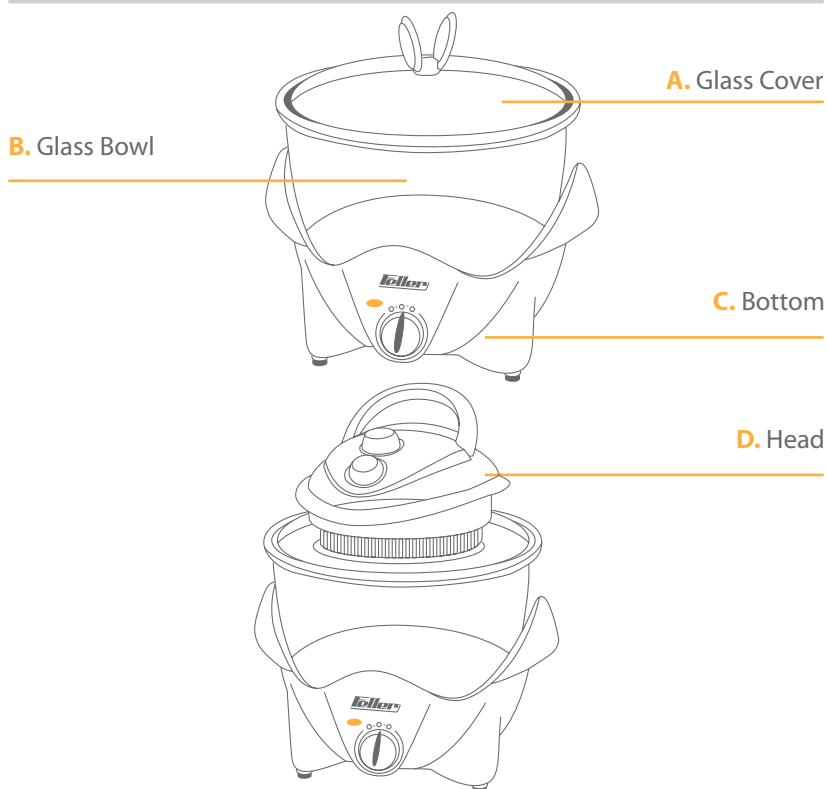
**Convection  
Oven** with  
**Slow Cooker**

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the product. In order to make the best use of this product and use it safely please read the instruction manual carefully and keep for future reference.

There are two functions for this product. One is HEALTHY SLOW COOKER, the other is HALOGEN COOKING POT.

Once you use the product as HEALTHY SLOW COOKER, Please select part A, B and C.



warning

- When you use healthy slow cooker, do not plug the plug of the halogen cooking pot in the socket.
- Once you use the product as HALOGEN COOKING POT, Please select the part B, C, and D.



**warning**

- When you use halogen cooking pot, Do not set the control panel of part C.
- When you use halogen cooking pot, Do not plug the plug of the healthy slow cooker in the socket.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Healthy Slow Cooker	Halogen Cooking Pot
Voltage	230 V	230 V
Frequency	50 Hz	50 Hz
Rated power	350 W	1000 W
Volume	6.5 L	6.5 L

## USAGE OF HEALTHY SLOW COOKER

### Benefits Of Healthy Slow Cooker:

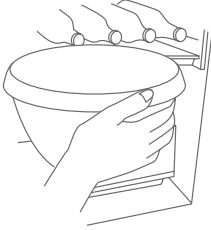
- Long-hour slow cooking without spillage
- Only 1% water loss in 4 hours of soup cooking
- Only 1kwh electricity consumption in a 4-hour service
- Fully transparent container-cooking process can be monitored from top to bottom
- Compact size, large volume
- Flameless cooking- safe to use at most spaces
- High mobility made possible by separate power cable
- Disc-shaped heating tray, full heating coverage
- Dual safety protection and auto temperature control
- Energy efficient and eco-friendly

## FUNCTIONS OF HEALTHY SLOW COOKER

- Soup
- Rice porridge
- Stew / Carbonnade
- Braised food

## INTRODUCTION

- Multi-Functional glass pot
- Keeping fresh in fridge



- Used as salad bowl
- Microwave safe



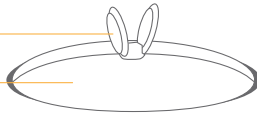
- Special lid design
  - To rest cooking utensils
  - To cover other container / cookware



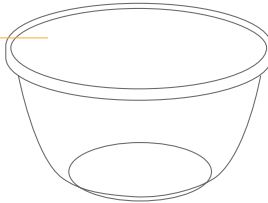
## PRODUCT STRUCTURE

Lid Handle

Glass Lid



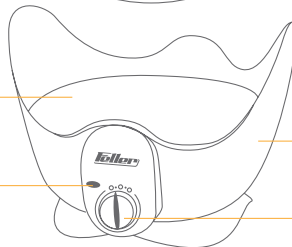
Glass Pot



Cooker Base

Heating Tray

Power



Plastic casing

Control turn knob

## CONTROL PANEL



- **OFF**  
Switch off power supply
- **LO (LOW)**  
Low speed heating (half-power)
- **HI (HIGH)**  
High speed heating (full-power)

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Procedures

1. Place cooker base on a flat and level surfac. Put glass container on top of heating tray.
2. Secure pot lid. Then plug in power (insert one end of power cable into the slot at the back of cooker and the other end into power socket).



**Warning:** The voltage of power socket should comply with the product specification.

3. Fill glass container with food and appropriate amount of water (water level must be at least 2 cm below the edge of glass container). Wipe heating tray and bottom of glass container with a dry cloth.



**Attention:** Use hot water for cooking (boiling water with the cooker is not recommended).

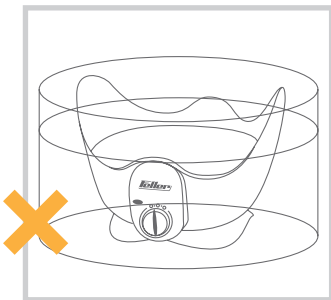
4. Turn control knob to desired position. Power indicator lights up, indicating that HEALTHY SLOW COOKER in heating state.
5. When cooking finished, turn control knob to [OFF] position. Then unplug power cord.

## CAUTIONS

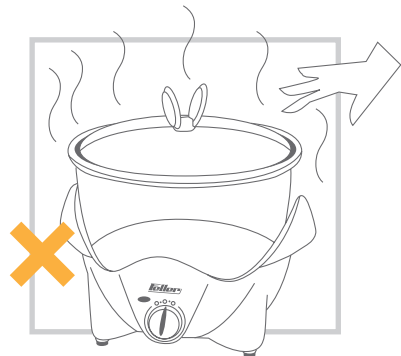


- Avoid any form of collision, falling or striking impact against the body and glass container of Healthy Slow Cooker.
- To prevent boiling water from overflowing, glass container should not be too full (keep water level 2 cm or more below the top of glass container).
- Power socket voltage should comply with required voltage.
- In the event of power cord damage, contact with after sale service centre of Feller.
- Before cleaning Healthy Slow Cooker, unplug power cord and let cooker cool down first.
- Do not let children touch Healthy Slow Cooker during use and operation to avoid any risk of injuries.
- Do not immerse heating tray of Healthy Slow Cooker into water.
- Clean Healthy Slow Cooker with a wet and soft towel. Do not use any hard substance or metal brush to prevent the cooker surface from being scratched.
- When strange noise is heard or severe vibration occurs, do not take it apart or repair it by yourself. Unplug power immediately and contact with after sale service centre of Feller.

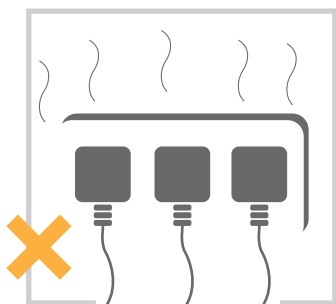
## INCORRECT OPERATION



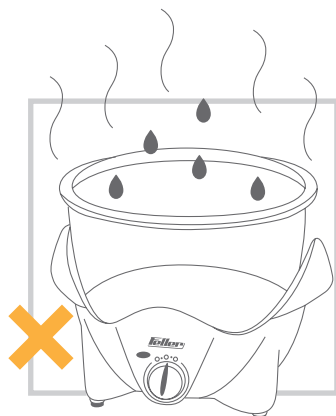
Immerse the cooker base (heating tray) of Healthy Slow Cooker in the water for cleaning.



Touch cooker lid or glass container with hand during operation.



Overload power socket or share power supply with other appliances.



Add cold water into container immediately after operation.

### COOK TIME REFERENCE

Food	Cook Time	Halogen Cooking Pot
Onion soup	3 Hrs	Cook with hot boiling water.
Borscht	3 Hrs	Cook with hot boiling water; boil overnight with low heat gives a better taste.
Mud Carp, Arrowroot & Red Bean Soup	6 Hrs	Cook with hot boiling water.
Mushroom Stew	4 Hrs	Cook with hot boiling water.
Chicken Soup	6 Hrs	Cook with hot boiling water; boil for 8 – 10 hours gives a better taste.

### THE USAGE OF HALOGEN COOKING POT

- Place the glass bowl (4) on the base (3).
- Make sure that the timer (7) is to OFF and that the temperature setting wheel (6) is set to 0.
- Remove the heating unit a later time and when it is hot, lift it using the handle (1). Never place the heating element on surface while it is hot.
- Place the food in the glass bowl (4). Allow for sufficient space between the food and the heating element, so the food can not burn or catch fire.
- Included with the device is a low rack (9). This can be placed in the glass





### • Thaw Setting (6)

The Halogen Cooking Pot has a thaw setting which is a low temperature that should be used to defrost foods-this is indicated on the temperature dial.



**Please Note:** Always ensure food is adequately thawed before cooking.

The cooking duration depends on the size and weight etc. of the food to be cooked. Most meat, for example, comes with a recommended cooking time and these should be used as a guide. As the Halogen Cooking Pot cooks quicker than conventional ovens you may need to allow less time to achieve the desired state of readiness.

To determine if the food is cooked use a cooking thermometer or pierce the food with a fork or skewer to check for uncooked juice on meats, poultry etc. or tenderness when cooking vegetables.

Always ensure food is piping hot inside before serving.

### • Self-Cleaning “Wash” Setting (6)

The oven has a special self-cleaning setting on the temperature control, which should be used to wash the glass bowl.

1. Remove any food and drain away fat from the bases.
2. Add approximately 15 cm of cold water into the bowl with a squirt of washing up liquid and turn the machine to “Wash”.
3. The combination of the heat, swirling motion of the water and the detergent will clean the glass bowl very quickly and efficiently.
4. The rack can be left in the bowl at the same time to soften any stuck on deposits.
5. You may need to use a washing up brush for any stubborn debris before rinsing and wiping clean.

- Once the desired temperature is reached, the light and the green control display are switched off.
- The temperature will now be maintained. The light and the green control display will turn on and off.
- Once the time is elapsed, and audible signal will resound and the device will turn itself off.
- The red operating mode display will extinguish.
- Pull the power plug.
- Remove the heating element with the handle and place it into its receptacle.

- Using the grippers, take out the food. Make sure not to touch the tray. Danger of burning.
- Now allow the device to fully cool down.

## GENERAL CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Ensure the unit is off.
- Unplug and let the unit cool before cleaning.
- All parts, except the lid and plastic base, are dishwasher safe. To protect the metal and plastic surfaces, do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- The outer surface of the heater/control can be cleaned by wiping with a damp cloth.



**Caution:** Do not attempt to wash any of the glass until it is cool to room temperature. If you pour cold water on the glass while it is still hot, it could cause the glass to crack and/or break.



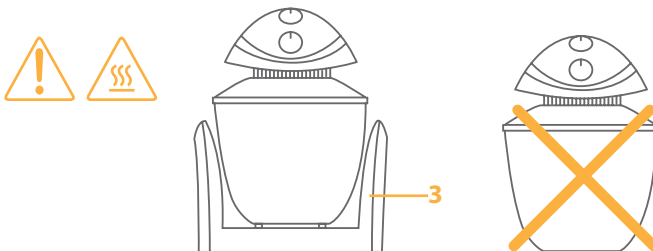
**Warning:** Do not place the lid on or close to any flammable or combustible items. It may cause fire or explosion.



**Note:** To operate the appliance, press the safety button on the top of the handle and push down the handle completely.



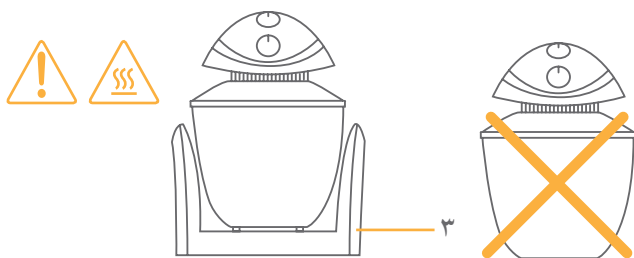
**Caution:** Always use the appliance with the plastic base. Never operate the appliance directly on the work surface.



<b>Food</b>	<b>Time</b>	<b>Temperature</b>
Chicken	30-40 mins	180-200 °C
Fish	10-15 mins	130-150 °C
Pork	15-20 mins	140-160 °C
Cake	10-12 mins	140-160 °C
Lobster	12-15 mins	140-160 °C
Shrimp	10-12 mins	150-180 °C
Susage	10-13 mins	120-150 °C
Peanut	10-15 mins	140-160 °C
Roast Bread	8-10 mins	120-140 °C
Potato	12-15 mins	180-200 °C
Rice	15-20 mins	150-180 °C
Crab	10-13 mins	140-160 °C



**احتیاط:** همیشه دستگاه را با پایه‌ی پلاستیکی آن مورد استفاده قرار دهید. هرگز آن را مستقیماً روی سطح زمین یا میز قرار ندهید.



### درجه حرارت و مدت زمان لازم برای پخت انواع غذاها در دیگ خوراکی‌پزی

ملاحظات	زمان لازم برای پخت	نام غذا
۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۳۰ تا ۴۰ دقیقه	جوجه کباب
۱۳۰ تا ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۰ تا ۱۵ دقیقه	ماهی
۱۴۰ تا ۱۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۰ تا ۱۲ دقیقه	کیک
۱۴۰ تا ۱۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۲ تا ۱۵ دقیقه	خرچنگ دریایی
۱۵۰ تا ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۰ تا ۱۵ دقیقه	میگو
۱۲۰ تا ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۰ تا ۱۳ دقیقه	سوسیس
۱۴۰ تا ۱۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۰ تا ۱۵ دقیقه	بادام زمینی
۱۲۰ تا ۱۴۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۸ تا ۱۰ دقیقه	نان برشته
۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۲ تا ۱۵ دقیقه	سیب زمینی
۱۵۰ تا ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۵ تا ۲۰ دقیقه	برنج
۱۴۰ تا ۱۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۱۰ تا ۱۳ دقیقه	خرچنگ

- زمانی که دستگاه به درجه‌ی حرارت مورد نظر برسد چراغ و صفحه‌ی نمایش سبز رنگ روی دستگاه خاموش می‌شوند.
- در این حالت دما ثابت می‌ماند. چراغ و صفحه‌ی نمایش سبز رنگ روی دستگاه روشن و خاموش می‌شوند.
- زمانی که مدت پخت غذا به اتمام می‌رسد، دستگاه با صدای مخصوص آن را اعلام می‌کند و به طور خودکار خاموش می‌شود.
- صفحه‌ی نمایش قرمز رنگ نشان‌دهنده‌ی عملکرد دستگاه محو می‌شود.
- دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
- المنت گرمایی را با دستگیره بردارید و در جای مخصوص خود قرار دهید.
- با استفاده از وسیله‌ی مناسب، غذا را بیرون بیاورید. سینی را لمس نکنید، زیرا خطر سوختگی وجود دارد.
- اکنون بگذارید دستگاه کاملاً سرد شود.

#### دستورالعمل‌های عمومی تمیزکاری و نگهداری دستگاه

- مطمئن شوید که دستگاه خاموش است.
- قبل از تمیزکاری، دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق جدا کنید و اجازه دهید کاملاً خنک شود.
- به غیر از درپوش و پایه‌ی پلاستیکی، بقیه‌ی اجزاء را می‌توان با ماشین ظرفشویی تمیز کرد. برای حفظ سطوح پلاستیکی و فلزی، از تمیزکننده‌های ساینده یا پارچه‌های صیقل‌دهنده استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن قسمت بیرونی دستگاه، از یک پارچه‌ی نمناک استفاده کنید.

**احتیاط:** هیچ یک از قطعات شیشه‌ای را تا زمانی که کاملاً خنک نشده و به دمای اتاق نرسیده، با آب نشوید. در صورتی که روی این قطعات تا زمانیکه هنوز داغ هستند آب سرد بریزید، ممکن است باعث ترک خوردن یا شکستن آن‌ها شود.



**هشدار:** از قرار دادن درپوش دستگاه روی اشیاء قابل اشتغال یا قابل انفجار یا نزدیکی آنها خودداری کنید، زیرا ممکن است موجب آتش سوزی یا انفجار شود.



**توجه:** برای استفاده از دستگاه، دکمه‌ی ایمنی روی دستگیره را فشار داده و دستگیره را کاملاً بخوابانید.



### • سیستم یخ‌زدایی (کلید شماره ۶)

خوراک‌پز هالوژنی دارای یک سیستم یخ‌زدایی با درجه حرارت کم است، که برای آب کردن یخ غذاهای منجمد استفاده می‌شود. برای استفاده از این سیستم، کلید درجه‌ی حرارت را در موقعیت تعیین‌شده قرار دهید.



**لطفاً توجه کنید:** همواره اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی قبل از شروع پخت‌وپز به اندازه‌ی کافی گرم‌شده باشد. مدت زمان پخت غذا به اندازه، وزن و سایر مشخصات مواد غذایی بستگی دارد. برای مثال، بیشتر گوشت‌ها دارای زمان پخت مشخصی هستند که باید مورد توجه قرار گیرد. با توجه به این که سرعت پخت غذا در دیگ خوراک‌پزی هالوژنی سریع‌تر از دیگ‌های معمولی است، به وقت کمتری برای تهیه‌ی غذاهای مورد نظر خود نیاز دارید.

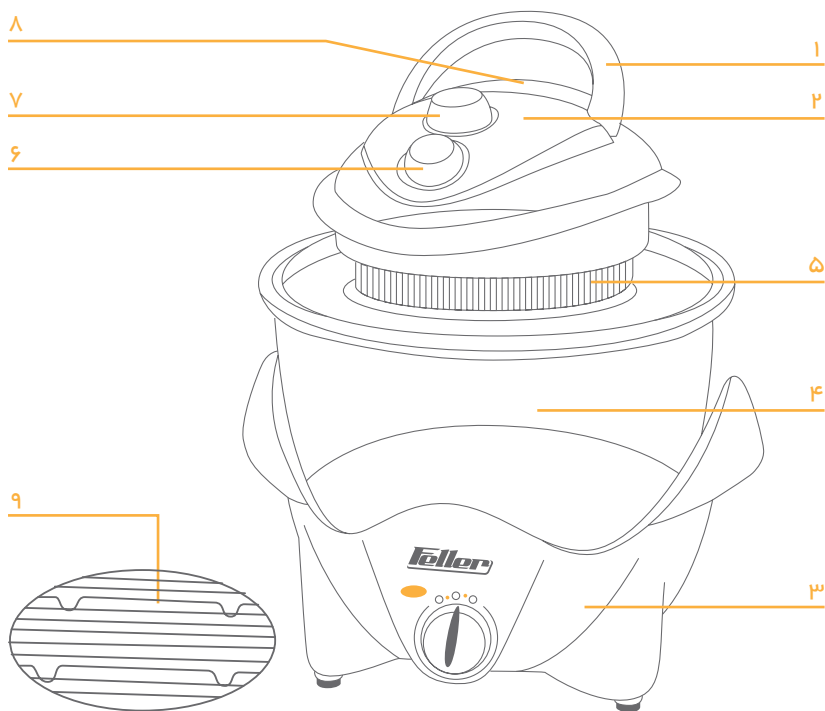
برای اطمینان از پخته‌شدن غذا از یک دماسنج آشپزی استفاده کنید یا با چنگال یا سیخ کباب، بررسی کنید که آیا گوشت یا مرغ پخته شده، یا ترد بودن سبزیجات را بررسی کنید. همواره مطمئن شوید که درون مواد غذایی پیش از سرو کردن، کاملاً داغ شده باشد.

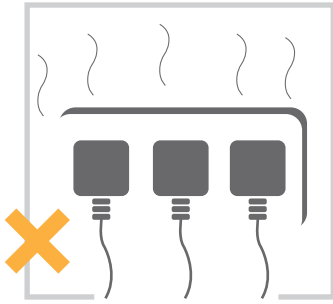
### • سیستم شست‌وشوی خودکار (کلید شماره ۶)

این آون دارای سیستم شست‌وشوی خودکار روی دکمه‌ی کنترل دما است که با آن می‌توان قابلمه‌ی شیشه‌ای را شست‌وشو نمود.

۱. ته‌مانده‌های غذا و چربی را از پایه‌های دستگاه پاک کنید.
۲. به ارتفاع حدود ۱۵ سانتی‌متر داخل قابلمه‌ی شیشه‌ای آب سرد بریزید و مقداری مایع ظرف‌شویی به آن اضافه کنید و کلید شماره‌ی ۶ را در موقعیت «Wash» قرار دهید.
۳. ترکیب آب داغ و مایع ظرف‌شویی و گردش آن در قابلمه، آن را به طور کامل تمیز می‌کند.
۴. در زمان شست‌وشوی قابلمه‌ی شیشه‌ای می‌توان توری سیمی را نیز در آن قرار داد تا تمیز شود.
۵. ممکن است قبل از شست‌وشوی نهایی لازم باشد برای پاک کردن اضافات غذایی چسبیده به قابلمه از یک برس شست‌وشو استفاده کنید.

- مزیت دستگاه این است که غذا خشک نمی‌شود، زیرا از آن در فضای در بسته استفاده می‌شود.
- از دیگ خوراک‌پزی هالوژنی می‌توانید برای پخت غذاهای مختلف، مانند مرغ، گوشت، ماهی، سبزیجات، سیب‌زمینی و غیره استفاده کنید.
- دوشاخه‌ی برق را به پریز مناسبی وصل کنید.
- کلید تعیین درجه حرارت را در درجه حرارت مورد نظر قرار دهید. درجه‌ی حرارت را می‌توانید بین ۶۵ درجه تا ۲۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد قرار دهید.
- زمان‌سنج را بر روی زمان مورد نیاز قرار دهید. صفحه‌ی نمایش قرمز رنگ مربوط به حالت عملکرد دستگاه (۸) و صفحه‌ی سبز (۲) روشن می‌شوند؛ علاوه بر آن، چراغ هم روشن خواهد شد.
- لطفاً توجه کنید تا زمانی که دستگیره را بطور کامل پایین نیامده، دستگاه روشن نخواهد شد.
- در صورتی که در حین کار، دستگیره بالا برود، دستگاه بطور خودکار خاموش می‌شود. تایمر (زمان‌سنج) را می‌توان بین ۰ تا ۶۰ دقیقه، تنظیم نمود.





گرفتن بار اضافی از پریز برق، یا استفاده‌ی هم‌زمان چند دستگاه از یک پریز برق



ریختن آب سرد در داخل قابلمه‌ی شیشه‌ای، بلافاصله پس از پایان کار دستگاه

### جدول زمان برای پخت مواد غذایی

ملاحظات	زمان لازم برای پخت	نام غذا
با آب داغ جوشان پخته شود.	۳ ساعت	سوپ پیاز
با آب داغ جوشان پخته شود؛ جوشاندن آن در طول شب با حرارت کم موجب بهتر شدن طعم غذا می شود	۳ ساعت	بُرش
با آب داغ جوشان پخته شود.	۶ ساعت	سوپ ماهی و لوبیا قرمز
با آب داغ جوشان پخته شود.	۴ ساعت	تاس کباب قارچ
با آب داغ جوشان پخته شود؛ جوشاندن آن به مدت ۸ تا ۱۰ ساعت موجب طعم بهتر غذا می شود.	۶ ساعت	سوپ مرغ

### استفاده از دیگ خوراکی‌پزی هالوژنی

- قابلمه‌ی شیشه‌ای (۴) را بر روی پایه (۳) قرار دهید.
- مطمئن شوید کلید زمان سنج (۷) در موقعیت OFF و کلید تنظیم درجه‌ی حرارت (۶) در موقعیت «۰» قرار دارد.
- پس از اینکه دستگاه در حالت گرم‌شدن قرار گرفت و داغ شد، آن را با دستگیره (۱) بردارید. هیچ وقت المنت گرمایی را در زمانی که داغ است بر روی سطوح قرار ندهید.
- غذا را داخل قابلمه‌ی شیشه‌ای (۴) قرار دهید. بین غذا و المنت گرمایی فضایی کافی در نظر بگیرید، تا غذا نسوزد یا آتش نگیرد.
- یک توری گرد سیمی کوتاه (۹) به همراه دستگاه وجود دارد. در صورت نیاز می‌توانید آن را داخل قابلمه‌ی شیشه‌ای (۴) قرار دهید و بعداً غذا را روی آن بگذارید.



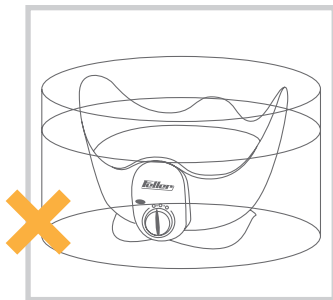


### اقدامات احتیاطی

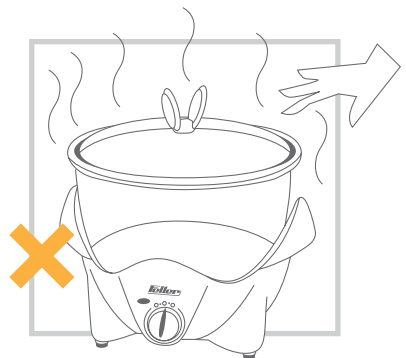
- از افتادن دستگاه و محفظه‌ی شیشه‌ای آرام‌پز بهینه به زمین، برخورد آن با لوازم دیگر، یا افتادن اجسام دیگر بر روی آن‌ها جلوگیری کنید.
- برای جلوگیری از سرریز شدن آب داغ و در حال جوش، نباید محفظه‌ی شیشه‌ای را کاملاً پر کرد (سطح آب باید حداقل دو سانتی‌متر از بالای محفظه پایین‌تر باشد).
- مقدار ولتاژ برق مصرفی باید با ولتاژ دستگاه هماهنگ باشد.
- در صورتی که سیم برق دستگاه دچار صدمه شود، برای تعویض آن با مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تماس بگیرید.
- پیش از تمیز کردن دستگاه، ابتدا دوشاخه را از پریز برق جدا نموده و اجازه دهید خنک گردد.
- برای جلوگیری از هرگونه خسارت، اجازه ندهید کودکان، آرام‌پز در حال کار را لمس کنند.
- سینی گرم‌کننده‌ی دستگاه را داخل آب فرو نبرید.
- آرام‌پز بهینه را با یک حوله‌ی نرم و مرطوب تمیز کنید. برای جلوگیری از خراشیده شدن سطح ظرف، از مواد ساینده یا برس فلزی استفاده نکنید.
- در صورت شنیدن صداهای نامعمول از دستگاه یا لرزش شدید آن، قطعات را شخصاً باز نکرده یا تعمیر نکنید، فوراً دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق جدا کنید و با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید تا آنرا بررسی کنند.



### عملکرد اشتباه



فروبردن پایه‌ی آرام‌پز بهینه (سینی گرم‌کننده) در آب برای شست‌وشو



دست زدن به درپوش یا قابلمه‌ی شیشه‌ای در حین کار کردن دستگاه

**OFF •**

جریان برق را قطع می کند.

**LO (Low) •**

گرم کردن با سرعت کم (نیمی از توان)

**HI (High) •**

گرم کردن با سرعت زیاد (کل توان)

## دستورعمل‌های استفاده

## روش صحیح کار

۱. پایه‌ی قابلمه را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید؛ سپس قابلمه‌ی شیشه‌ای را روی سینی گرم کننده قرار دهید.

۲. در پوش قابلمه را ببندید و دو شاخه‌ی دستگاه را به پریز برق متصل نمایید (یک طرف سیم را در روزنه‌ی پشت دستگاه و طرف دیگر آن را به پریز برق متصل کنید)

**هشدار:** ولتاژ برق مورد استفاده باید با ولتاژ دستگاه هماهنگ باشد.



۳. قابلمه‌ی شیشه‌ای را با مواد غذایی و مقدار کافی آب پر کنید (سطح آب باید حداقل ۲ سانتی متر پایین تر از لبه‌ی قابلمه‌ی شیشه‌ای باشد). سینی گرم کننده و انتهای محفظه‌ی شیشه‌ای را با یک دستمال خشک تمیز کنید.

**توجه:** برای پخت غذا از آب داغ استفاده کنید (استفاده از آب در حال جوشیدن برای پخت غذا توصیه نمی شود).

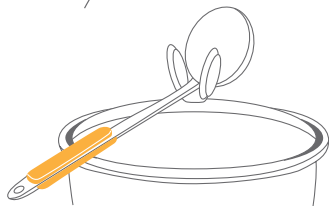
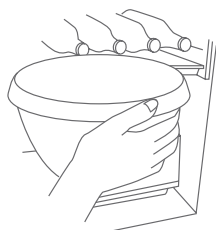
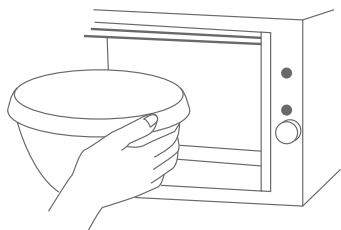


۴. دکمه‌ی کنترل را روی وضعیت مطلوب قرار دهید. در این صورت چراغ نشانگر جریان برق روشن می شود و نشان می دهد آرام پز بهینه در وضعیت گرم شدن است.

۵. پس از پایان پخت غذا، کلید کنترل را در حالت (OFF) قرار دهید. سپس دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق جدا نمایید.

## معرفی

- قابلمه‌ی شیشه‌ای چند منظوره
- استفاده به عنوان ظرف سالاد
- تازه نگه‌داشتن در یخچال
- قابل استفاده در مایکروویو

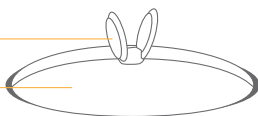


- طراحی خاص درپوش
- برای پوشاندن سایر قابلمه‌ها و ظروف آشپزی
- برای نگهداری لوازم آشپزی

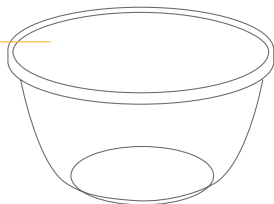
## ساختار دستگاه

دستگیره‌ی درپوش

درپوش شیشه‌ای



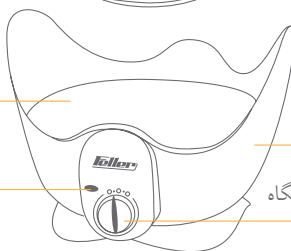
قابلمه‌ی شیشه‌ای



بایستی بخوراک‌پزی

سینی گرم‌کننده

کلید روشن/خاموش



پوشش پلاستیکی

دکمه‌ی چرخشی کنترل دستگاه



هشدار

- زمانی که از خوراک‌پزی هالوژنی استفاده می‌کنید، صفحه‌ی کنترل بخش پ را مورد استفاده قرار ندهید.
- زمانی که از خوراک‌پزی هالوژنی استفاده می‌کنید، دوشاخه‌ی دستگاه آرام‌پز بهینه را به پریز برق متصل نکنید.

### مشخصات فنی دستگاه

خوراک‌پزی هالوژنی	آرام‌پز بهینه	
ولت ۲۳۰	ولت ۲۳۰	ولتاژ برق مصرفی
۵۰ هرتز	۵۰ هرتز	فرکانس برق مصرفی
۱۰۰۰ وات	۳۵۰ وات	توان دستگاه
۶/۵ لیتر	۶/۵ لیتر	حجم دستگاه

### استفاده از آرام‌پز بهینه

#### مزایای آرام‌پز بهینه:

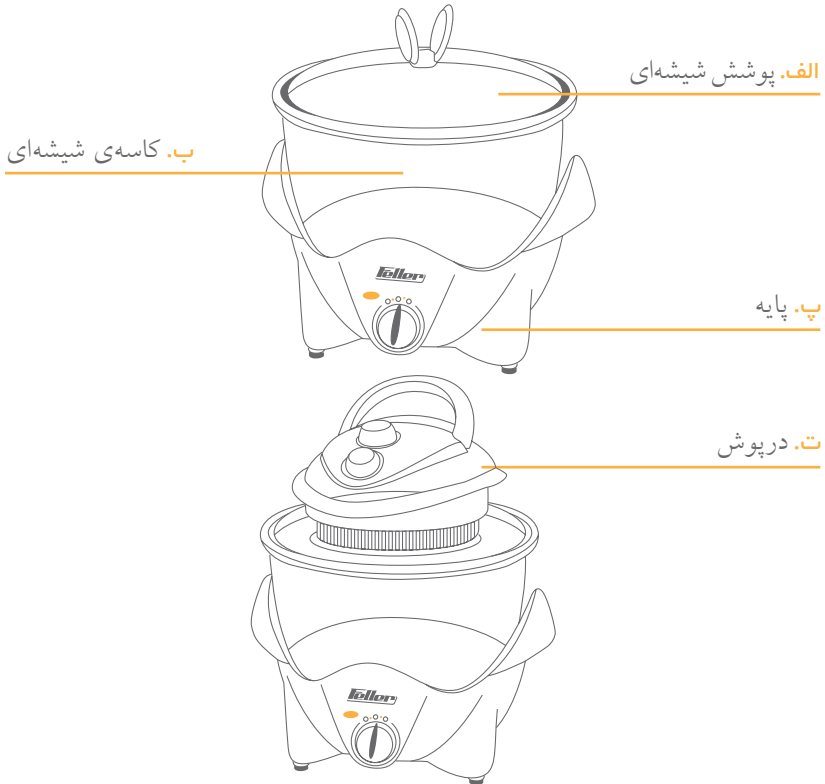
- پخت آرام و طولانی‌مدت غذا، بدون سرریز شدن مواد غذایی
- در مدت ۴ ساعت پخت سوپ، فقط ۱ درصد از آب آن کم می‌شود.
- در مدت ۴ ساعت کار، حدود ۱ کیلو وات ساعت برق مصرف می‌شود.
- شفاف بودن کامل قابلمه اجازه می‌دهد تا همواره پخت غذا را زیر نظر داشته باشید.
- اندازه‌ی کوچک اما حجم زیاد
- پخت‌وپز بدون شعله، ایمن برای بیشتر محیط‌ها
- امکان جابه‌جایی وسیع دستگاه به خاطر جدا بودن سیم برق آن
- سینی گرم‌کننده‌ی دوار و پوشش گرمایی کامل
- حفاظت ایمنی دوگانه و کنترل گرمایی خودکار
- مصرف حداقل انرژی برق و دوستدار محیط زیست

### عملکردهای دستگاه آرام‌پز بهینه

- سوپ
- شیربرنج
- خورش / تاس کباب
- پخت ملایم

از شما به خاطر خرید این دستگاه سپاسگزاریم. به منظور استفاده‌ی بهینه و ایمن از این دستگاه، لطفاً دستورالعمل استفاده‌ی آن را به دقت بخوانید و آن را برای مراجعه در آینده نگهداری نمایید.  
دو عملکرد برای این دستگاه موجود است: آرام‌پز بهینه و دیگری، خوراک‌پزی با هالوژن.

زمانی که از این دستگاه به عنوان آرام‌پز استفاده می‌کنید، از بخش‌های الف، ب و پ استفاده کنید.



زمانی که از آرام‌پز بهینه استفاده می‌کنید، دوشاخه‌ی خوراک‌پزی هالوژنی را به پریز برق متصل نکنید.  
زمانی که از خوراک‌پزی هالوژنی استفاده می‌کنید، بخش‌های ب، پ، ت را مورد استفاده قرار دهید.



**هشدار**

Germany  
**Feller**



CO 100 SL

آون هواپز  
همراه با آرام‌پز

