

Germany
Feller



SL 100 R

**Slow
Cooker**

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

Household use only

IMPORTANT SAFEGUARDS

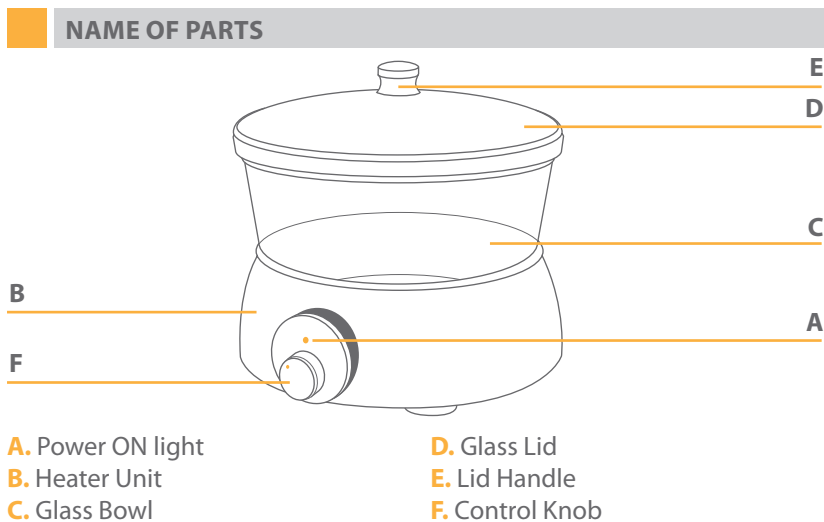


When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions before use.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children.
- Do not touch hot surfaces. Wear oven gloves and use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used near children.
- This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- This appliance is not intended for use by persons lacking experience or knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must not be allowed to play with this appliance – this appliance is not a toy.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the kettle to cool before putting on or taking off parts. The product only works when the unit is plugged in and the power switch is on.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. From time to time check the cord for damage.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not place on or near heat sources.

- During and after use the Slow cooker becomes HOT. To prevent a hazard occurring, always remove the lid slowly with the inside of the lid directed away from you and other persons so that the steam escapes gradually. Condensation dropping from the inside of the lid will be hot.
- Always ensure that you do not overfill your slow cooker. Please carefully observe the MAX mark. Ensure that the food level does not exceed the MAX level as indicated on the inside the bowl,
- Do not use this appliance for other than intended use. This appliance is for household use only.
- The slow cooker must be placed on a stable, level surface.
- The lid must be correctly in place during use.
- NEVER reach over the slow cooker when it is in use.
- ALWAYS use a long handled spoon or tong or fork when checking the progress of cooking.
- Never attempt to remove the cooking bowl without switching the slow cooker OFF.
- If the slow cooker requires re-filling during use, ALWAYS switch it off before filling.
- NEVER cook meat, poultry or sea food from frozen. ALWAYS thaw completely first.
- NEVER allow the slow cooker to run out of liquid.
- If the power supply cord becomes damaged in any way, the manufacturer, service agent or any other similarly qualified person should replace it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



BEFORE USE

Remove all packaging from the product. Check that the voltage of the appliance corresponds to the mains voltage of your home. This appliance is fitted with an earth for extra safety. Wash the glass bowl and lid in hot soapy water, rinse well and dry thoroughly. Ensure operation area is well ventilated.

HAND TIPS

- Your new slow cooker is designed to gently cook your food; The longer the cooking time the more the flavours will develop and infuse. The recipes can be hurried along, but it is not recommended. One hour of HIGH generally equals two hours of LOW. So, you can accelerate the cooking time, but the results will not be as good as the intended, slow gentle preparation.
- For appearance, texture and flavour, it is best to flash fry meat before placing in the slow cooker.
- Dried beans must be pre-soaked and fresh kidney beans must be boiled for at LEAST 12 minutes before being added; canned varieties of kidney beans are generally pre-boiled and safe to add straightaway. If in doubt, contact the manufacturer.
- NEVER let the slow cooker run out of liquid. Lifting the lid during cooking can put the cooking time back by 15 minutes. For any recipes that include milk or cream – add as close to the end as possible to avoid curdling.
- Remember the slow cooker gets hot during use; so always ensure you wear oven gloves when handling the slow cooker, and others in the kitchen are aware that the slow cooker is hot.
- NEVER cook meat, seafood or poultry from frozen. ALWAYS thaw completely first. Note thawed food will cook quicker than its freshly prepared counterparts.

HOW TO OPERATE

Place the slow cooker on a level, stable surface with adequate clearance around and above – remember that you will have to lift off the lid and lift out the glass bowl. Note that you should not lean over the slow cooker when it is in use, so ensure there is nothing you will need behind the slow cooker.

Prepare your ingredients for adding to the slow cooker, while ensuring the slow cooker preheats for 15 – 20 minutes at the HIGH setting.

We recommend preparing the ingredients well beforehand, but it is not essential, and that you should flash fry any meat before adding to the slow

cooker.

Connect the plug to the power supply, ensuring the power cord does not rest against the surface of the slow cooker.

Add the ingredients to the slow cooker in line with your recipe, but take care not to splash the body, the control panel and power cord.

Note also that any spillage on the lid or lid knob will make them slippery, and so a hazard may occur when lifting.

You may find it easier to remove the bowl from the body when adding the ingredients and then replacing the filled bowl.

Remember it will be heavy and hot!

The OFF setting switches the slow cooker off, but it will remain hot for some time.

The HIGH setting uses the most power; the power light remains ON throughout.

The LOW setting uses the least power; the power light remains ON throughout.

The AUTO setting starts off at high power then reduces to low power. A thermostat maintains the temperature. The power remains ON throughout. This is the best setting for overnight, long or unattended cooking.

ADDING LIQUID WHEN THE SLOW COOKER IS IN USE

It is recommended to switch OFF and temporarily disconnect from the mains supply when re-filling the slow cooker. As long as the refill is quick, your cooking should not be unduly affected. Remember that lifting the lid can add up to 15 minutes onto the overall cooking time. Take care not to overfill. Adding cool water will temporarily slow down the cooking process, so add hot liquid, but not boiling. Remember to switch the slow cooker back ON.

CLEANING YOUR SLOW COOKER

Switch off from the power supply and ensure the slow cooker is perfectly cool before cleaning. Never immerse the base unit in , the power cord or plug in water. Wash the bowl and lid in hot, soapy water and note both may well benefit from soaking first. The base unit can be wiped with a damp cloth.

The bowl and lid may be washed in your dishwasher, but note that excessive washing may lead to damage of the glass and lid knob.

COOKING SUGGESTIONS

The following recipes are suggestions, depending on specific ingredients, cooking times may vary. Ensure food is thoroughly cooked through before serving.

Chili

- 450 g skirt or stewing beef (small diced)
- 1 tsp oil
- 450g finely chopped onion
- 4 finely chopped cloves of garlic
- 2 finely chopped sticks of celery
- 2 to 6 red chillies (depending on taste) de-seeded and finely chopped
- 1 tin (410g) chopped tomatoes
- 4 tbsp tomato puree
- 2 tbsp red wine
- 2 tsp crushed coriander
- 1 tsp crushed cumin
- 1 tbsp brown sugar
- 1 tin (410 g) red kidney beans

Preheat the slow cooker on HIGH for 15 minutes. Brown the meat in a saucepan, drain and add to the slow cooker. Brown the onions, garlic, chilli and celery in the same pan, then add to the slow cooker. Add all the remaining ingredients to the slow cooker. Cook on HIGH for 4 to 5 hours or LOW for 8 to 9 hours.

Coq au Vin

- 285 g sliced mushrooms
- 450 g small white onions
- 900 to 1125 g skinless, boneless chicken cut into 1 inch strips
- 60 ml cornstarch
- 1 can of condensed mushroom soup
- 250 ml dry red wine
- 1 sprig of fresh rosemary
- Hot mashed or oven roasted potatoes

Place mushrooms, onions, rosemary and chicken into the slow cooker. Mix the cornstarch, soup and wine until smooth. Pour over the chicken and vegetables. Cook on HIGH for 4 to 5 hours or LOW for 8 to 10 hours. Remove rosemary sprig and serve with the potatoes.

Tomato Soup

- 30 ml Olive Oil
- 1 sliced red onion
- 1 sliced shallot
- 2 halved cloves of garlic
- 1 kg ripe tomatoes, stemmed and cut into chunks

محتویات داخل ماهی تابه را درون ظرف آرام‌پز بریزید. گوجه‌فرنگی را نیز درون آرام‌پز بریزید و ادویه به آن اضافه کنید. در دمای LOW به مدت ۶-۷ ساعت و در دمای HIGH به مدت ۳-۴ ساعت بگذارید تا غذا کاملاً پخته شود. سوپ را در مخلوط‌کن برقی یا دستی به هم زده و روغن زیتون را به آن اضافه نمایید. سپس آنها را درون ظرف گرم آرام‌پز ریخته و گوجه‌فرنگی‌های ریز دونیم‌شده و پیازچه را به آنها اضافه کنید.

توجه



مطابق با رهنمودهای مربوط به دورانداختن تجهیزات و دستگاه‌های برقی و الکترونیکی (WEEE)، این موارد را باید جداگانه جمع‌آوری و بازیافت کرد. اگر در هر زمانی در آینده نیاز به دورانداختن این دستگاه پیدا کردید، لطفاً آن را با زباله‌های خانگی دور نیندازید. دستگاه را به نزدیک‌ترین مرکز جمع‌آوری زباله‌های صنعتی یا یکی از مراکز مجاز خدمات پس‌ازفروش فلر تحویل دهید.

- 30 ml honey
- 1 sprig of basil
- salt and pepper
- 30 ml good quality olive oil (optional)
- 6 cherry tomatoes
- finely chopped chives

Heat the olive oil in a heavy pan. Sauté the onion and shallot until slightly soft. Add the garlic to the pan and sauté for one minute. Add the contents of the pan to the slow cooker. Add the tomatoes to the slow cooker and season. Cook on LOW for 6 to 7 hours or HIGH for 3 to 4 hours. Blend the soup in a blender or with a hand blender. Stir in the good quality olive oil. Serve into warm bowls adding halved cherry tomatoes in the centre and sprinkle with chopped chives.

NOTE

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points or after sale service centre of Feller.



آرام‌پز را به مدت ۱۵ دقیقه در دمای HIGH از پیش گرم کنید.
گوشت را در ماهی‌تابه کمی تفت دهید سپس آب و روغن آن را خارج نموده و گوشت را به آرام‌پز اضافه نمایید.
پیاز، سیر، فلفل و گشنیز را در همان ماهی‌تابه تفت داده و آنها را نیز داخل ظرف آرام‌پز قرار دهید. سپس همه‌ی مواد باقی‌مانده را درون ظرف بریزید.
در دمای HIGH به مدت ۴-۵ ساعت و در دمای LOW به مدت ۸-۹ ساعت بگذارید تا غذا کاملاً پخته شود.

کوکووین (مخلوط مرغ و قارچ)

- ۲۸۵ گرم قارچ برش داده‌شده
- ۴۵۰ گرم پیاز خردشده
- ۹۰۰-۱۱۲۵ گرم جوجه بدون استخوان به پهنای ۲/۵ سانتی‌متر
- ۶۰ گرم آرد ذرت
- ۱ قوطی سوپ قارچ فشرده‌شده
- ۱ شاخه گیاه رزماری تازه
- سیب‌زمینی خمیرشده‌ی داغ یا برشته به مقدار کافی

قارچ، پیاز، رزماری و جوجه را درون آرام‌پز قرار دهید. آرد ذرت و سوپ را مخلوط کنید تا نرم شود. سپس آنها را روی جوجه و سبزیجات بریزید.
در دمای HIGH به مدت ۴-۵ ساعت و در دمای LOW به مدت ۸-۱۰ ساعت بگذارید تا غذا کاملاً پخته شود.
شاخه‌ی رزماری را از ظرف خارج نموده و سرو نمایید.

سوپ گوجه‌فرنگی

- ۳۰ میلی‌لیتر روغن زیتون
- ۱ عدد پیاز قرمز برش داده‌شده
- ۱ عدد موسیر برش داده‌شده
- ۲ حبه سیر نیم‌برش
- ۱ کیلوگرم گوجه‌فرنگی تازه که ساقه‌ی آن گرفته‌شده و در اندازه‌ی بزرگ برش داده شده است.
- ۳۰ میلی‌لیتر عسل
- ۱ شاخه گیاه ریحان
- نمک و فلفل به اندازه‌ی کافی
- ۶ عدد گوجه‌فرنگی ریز
- پیازچه‌ی خردشده به صورت ریز به مقدار دل‌خواه

روغن زیتون را در ماهی‌تابه‌ای سنگین حرارت دهید. پیاز و موسیر را سرخ کنید تا کاملاً نرم شود. سیر را به ماهی‌تابه اضافه کرده و به مدت یک دقیقه سرخ کنید. سپس

روش اضافه کردن آب در هنگام روشن بودن دستگاه

در هنگام نیاز به پرکردن مجدد آرام‌پز با آب پیشنهاد می‌کنیم که دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید. فرایند پخت نباید بی‌دلیل تغییر یابد. پس بهتر است که اضافه کردن آب را هرچه سریع‌تر انجام دهید. به خاطر داشته باشید که برداشتن درپوش زمان پخت کامل را ۱۵ دقیقه به تأخیر خواهد انداخت. مراقب باشید تا بیش از اندازه آب داخل ظرف نریزد. ریختن آب سرد دمای پخت را موقتاً کاهش می‌دهد، بنابراین بهتر است از آب داغ استفاده کنید ولی از آب جوش استفاده نکنید. پس از اضافه کردن آب، به خاطر داشته باشید که آرام‌پز را دوباره روشن کنید.

روش تمیزکاری دستگاه

ابتدا دوشاخه را از پریز جدا کنید و قبل از تمیزکاری مطمئن شوید که دستگاه کاملاً سرد شده است. هرگز بدنه، سیم و دوشاخه‌ی دستگاه را در آب فرو نبرید. ظرف و درپوش را با آب و کف صابون بشویید و توجه داشته باشید در صورت خیساندن آنها در آب به نتایج بهتری در تمیزکاری دست خواهید یافت. بدنه را نیز می‌توانید با دستمالی نم‌دار تمیز کنید.

می‌توانید ظرف و درپوش دستگاه را در ماشین ظرف‌شویی بشویید ولی توجه داشته باشید که شست‌وشوی بیش از اندازه باعث صدمه به شیشه و دستگیره‌ی درپوش خواهد شد.

دستور پخت‌های پیشنهادی

پخت غذاهایی که در زیر می‌آید به عنوان پیشنهاد بوده و روش پخت آنها بستگی به نوع مواد غذایی دارد. هم‌چنین زمان پخت قابل تغییر است. قبل از سرو کردن مطمئن شوید که غذا کاملاً پخته است.

چیلی

- ۴۵۰ گرم گوشت تاس کباب (قطعات کوچک)
- ۱ قاشق غذاخوری روغن
- ۴۵۰ گرم پیاز خردشده به صورت ریز
- ۴ حبه سیر خردشده به صورت ریز
- ۲ تا ۶ عدد فلفل قرمز که دانه‌های آن گرفته شده و به صورت ریز خردشده است.
- ۱ قوطی (۴۱۰ گرم) گوجه‌فرنگی خردشده
- ۴ قاشق چای‌خوری رب گوجه‌فرنگی
- ۲ قاشق غذاخوری گشنیز خردشده
- ۱ قاشق غذاخوری زیره‌ی سبز
- ۱ قاشق چای‌خوری شکر
- ۱ قوطی (۴۱۰ گرم) لوبیا قرمز

- دستگاه را روی سطحی صاف و مستحکم که فضایی آزاد در اطراف و بالای آن باشد، قرار دهید. به خاطر داشته باشید که باید درپوش و ظرف آرام‌پز را به سمت بالا بردارید بنابراین مقدار فضای آزاد لازم را در نظر بگیرید. توجه داشته باشید که در هنگام روشن بودن نباید به سمت آرام‌پز خم شوید. همچنین مطمئن شوید که هیچ چیزی در پشت آرام‌پز قرار ندارد.
- زمانی که مطمئن شدید که آرام‌پز به مدت ۱۵-۱۰ دقیقه در دمای HIGH از پیش گرم شده است، می‌توانید مواد غذایی را به آرام‌پز اضافه کنید.
- اگرچه لازم نیست ولی پیشنهاد می‌کنیم که مواد غذایی را از قبل آماده کنید. قبل از اضافه کردن گوشت بهتر است آن را کمی سرخ کنید.
- دوشاخه را به پریز برق وصل کنید و مطمئن شوید که سیم برق در مجاور سطحی که دستگاه روی آن است، قرار نگیرد.
- طبق دستور آشپزی مواد غذایی را به آرام‌پز اضافه کنید. مراقب باشید که مواد غذایی به بدنه، صفحه کنترل و سیم برق پاشیده نشود.
- همچنین توجه داشته باشید که چکه‌ی مواد غذایی روی درپوش و دستگیره‌ی آن باعث لغزندگی آنها خواهد شد و در هنگام برداشتن درپوش ممکن است ایجاد خطر کند.
- در هنگام اضافه کردن مواد غذایی ممکن است برایتان راحت‌تر باشد تا ظرف آرام‌پز را از بدنه جدا نموده و مواد غذایی را داخل آن قرار داده، سپس ظرف را داخل آرام‌پز بگذارید.
- پس از پایان فرایند پخت به خاطر داشته باشید که دستگاه سنگین و داغ خواهد بود.
- با قرار دادن دکمه در حالت OFF آرام‌پز خاموش خواهد شد ولی برای مدتی داغ خواهد ماند.
- در حالت HIGH دستگاه در بیشترین مقدار توان قرار دارد. در این حالت چراغ POWER همیشه روشن خواهد ماند. همچنین در حالت LOW دستگاه در کمترین مقدار توان قرار دارد. در این حالت نیز چراغ POWER همیشه روشن خواهد ماند.
- در حالت AUTO دستگاه با بیشترین توان شروع به کار کردن نموده سپس به صورت خودکار دمای آن به کمترین توان کاهش می‌یابد. ترموستات دمای آرام‌پز را حفظ می‌کند. در طول فرآیند پخت جریان برق دستگاه روشن می‌ماند. این نوع تنظیم برای پخت شبانه، طولانی مدت و بدون نظارت ایده‌آل است.

نکات مهم قبل از استفاده

تمام اجزای بسته‌بندی را از دستگاه بردارید. ولتاژ برق دستگاه را با ولتاژ برق محل استفاده بررسی کنید. برای ایمنی بیشتر، هماهنگی برق این دستگاه با برق متصل به زمین (ارت) در نظر گرفته شده است. ظرف شیشه‌ای و درپوش دستگاه را با آب داغ و کف صابون بشویید. سپس آن را کاملاً تمیز و خشک کنید. مطمئن شوید محیط مورد استفاده‌ی دستگاه دارای سیستم تهویه‌ی مناسب است.

نکات کلیدی برای دستیابی به پخت مطلوب

این دستگاه آرام‌پز طوری طراحی شده است تا مواد غذایی را به آرامی بپزد. هر قدر زمان پخت بیشتر باشد، طعم مواد غذایی بهتر و لذیذتر خواهد شد. شما می‌توانید زمان دستور آشپزی را کوتاه کنید ولی توصیه می‌کنیم این کار را انجام ندهید. به طور معمول یک ساعت پخت در دمای HIGH برابر است با دو ساعت پخت در دمای LOW. به این ترتیب می‌توانید زمان پخت را تسریع کنید ولی نتیجه‌ی پخت آن طور که در آماده‌سازی غذا به صورت آرام انجام می‌پذیرد، نخواهد بود.

برای داشتن گوشت با ظاهر، بافت و طعمی مناسب بهتر است تا برای مدتی کوتاه آن را سرخ کنید.

باید نخود خشک را پیش از اضافه نمودن از قبل خیسانده و لوبیا قرمز تازه را ۱۲ دقیقه جوشانند. معمولاً لوبیا قرمز کنسرو شده از قبل جوشانده شده است و می‌توانید مستقیماً آنرا داخل ظرف بریزید. اگر از جوشانده شدن آن مطمئن نیستید، با شرکت تولید کننده‌ی کنسرو تماس بگیرید.

در هنگام پخت هرگز اجازه ندهید، تا آب داخل دستگاه تمام شود. برداشتن درپوش در حین پخت، زمان آماده شدن غذا را حدود ۱۵ دقیقه به تأخیر می‌اندازد.

برای جلوگیری از ایجاد کف در غذاهایی که دارای شیر یا خامه هستند، تا نزدیکی لبه‌ی ظرف را بپزنید.

به خاطر داشته باشید که آرام‌پز در هنگام استفاده داغ می‌شود. بنابراین در هنگام جابه‌جایی دستگاه همیشه از دست‌کش مخصوص اجاق استفاده کنید و مطمئن شوید که افراد حاضر در آشپزخانه از داغ بودن دستگاه اطلاع دارند.

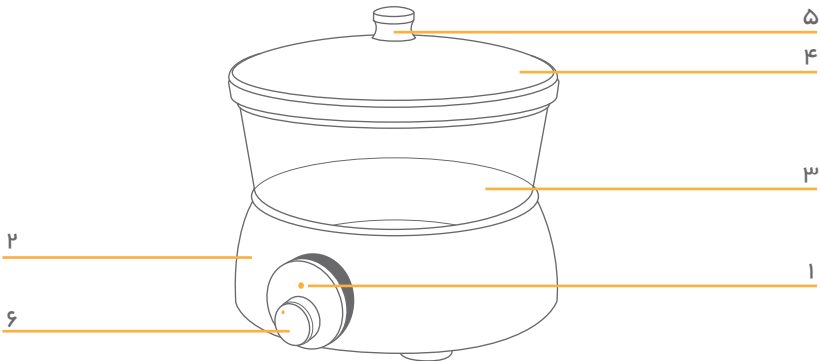
هرگز گوشت، مرغ یا ماهی یخ‌زده را در آرام‌پز نپزید. حتماً آنها را در ابتدا کاملاً یخ‌زدایی کنید. توجه داشته باشید، غذایی که یخ آن آب شده است، از غذای مشابه که به تازگی آماده شده است، سریع‌تر می‌پزد.

داخل درپوش داغ هستند.

- همیشه مطمئن شوید که آرام‌پز را بیش از اندازه پر نمی‌کنید. در هنگام اضافه نمودن مواد غذایی لطفاً با دقت به علامت MAX نگاه کنید.
- از دستگاه به غیر از موارد مورد نظر استفاده نکنید. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است.
- آرام‌پز باید در سطحی صاف و مستحکم قرار گیرد.
- درپوش باید در طول مدت استفاده به‌طور صحیح روی دستگاه قرار گیرد.
- زمانی که آرام‌پز روشن است، سر خود را بالای دستگاه قرار ندهید.
- در هنگام بررسی روند پخت همیشه از فاشق، انبر یا چنگالی دسته‌بلند استفاده کنید.
- قبل از خاموش کردن دستگاه هرگز سعی نکنید ظرف را از دستگاه خارج کنید.
- اگر دستگاه نیاز به پرکردن مجدد آب یا مواد غذایی دارد، حتماً آن را خاموش کنید. هرگز گوشت، مرغ یا ماهی یخ‌زده را در آرام‌پز نپزید. حتماً آنها را در ابتدا کاملاً یخ‌زدایی کنید.
- هرگز نگذارید تا دستگاه بدون مایع آب کار کند.
- اگر سیم برق یا دوشاخه به هرنحوی آسیب دید، از مراکز خدمات پس از فروش فلر بخواهید تا آن‌را برایتان تعویض کنند.

این دستورالعمل‌ها را به‌خاطر بسپارید.

توصیف اجزای دستگاه



- ۱. چراغ روشن بودن دستگاه
- ۲. بخش گرم‌کننده
- ۳. ظرف شیشه‌ای
- ۴. درپوش شیشه‌ای
- ۵. دستگیره‌ی درپوش
- ۶. دکمه‌ی تنظیم‌گر

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

فقط برای مصارف خانگی



نکات مهم ایمنی

- در زمان استفاده از دستگاه اقدامات اساسی احتیاط آمیز و ایمنی زیر باید پیروی شود:
- قبل از استفاده تمام نکات و دستورالعمل کاربری دستگاه را بخوانید.
- ولتاژ دستگاه را با ولتاژ محل استفاده بررسی کنید.
- هرگز در زمان استفاده دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید. از دستکش مخصوص اجاق و دستگیره ها و دکمه ها استفاده کنید.
- برای محافظت از خطرات برق گرفتگی، هرگز دستگاه، سیم یا دوشاخه ی آن را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
- لازم است هنگام استفاده در حضور کودکان نظارت کامل از دستگاه داشته باشید.
- استفاده از این دستگاه برای افرادی مانند کودکان که دارای ناتوانی جسمی فکری و ذهنی هستند مجاز نیست.
- استفاده از این دستگاه برای افراد کم تجربه مجاز نیست. مگر توسط افرادی که مسئولیت امنیت آنها را به عهده دارند، تحت نظارت قرار گیرند.
- نباید اجازه دهید کودکان با دستگاه بازی کنند. این دستگاه اسباب بازی نیست.
- در زمان تمیزکاری یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز جدا کنید. قبل از سوار کردن یا جدا کردن قطعات بگذارید تا دستگاه سرد شود. دستگاه فقط زمانی کار می کند که دوشاخه به پریز وصل و دکمه ی power روشن شود.
- در صورت آسیب دیدن سیم، دوشاخه، درست کار نکردن یا بروز هر نوع عیب در دستگاه از آن استفاده نکنید. سیم و دوشاخه ی دستگاه را در فواصل زمانی بازدید نمایید تا از بروز هر نوع آسیب آگاه شوید.
- استفاده از لوازم جانبی که توسط شرکت فلر پیشنهاد نمی گردد، ممکن است باعث آسیب دیدگی شده و ضمانت نامه ی دستگاه را باطل کند.
- در محیط های رویاز از دستگاه استفاده نکنید.
- اجازه ندهید سیم دستگاه از لبه ی میز یا پیش خوان محل استفاده آویزان گردد.
- هم چنین از دستگاه در زیر یا نزدیک پرده، پوشش های پنجره یا مانند آنها استفاده نکنید.
- هرگز با کشیدن سیم، دستگاه را حرکت ندهید. مطمئن شوید که سیم در مسیر اتصال به پریز به جایی نمی گیرد. سیم را به دور دستگاه نیچید و آن را خم نکنید.
- هرگز دستگاه را رو یا نزدیک سطوح داغ قرار ندهید.
- در طول روشن بودن و بعد از استفاده، دستگاه داغ می شود. برای جلوگیری از بروز سوانح همیشه درپوش را به آرامی و به سمتی که شما و افراد دیگر قرار ندارند بردارید تا بخار به طور تدریجی از دستگاه خارج شود. قطرات حاصل از بخار جمع شده در

Germany
Feller



SL 100 S



آرام پز