

Feller

User's Manual

Slow Cooker



SL 650 D

Slow Cooker

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

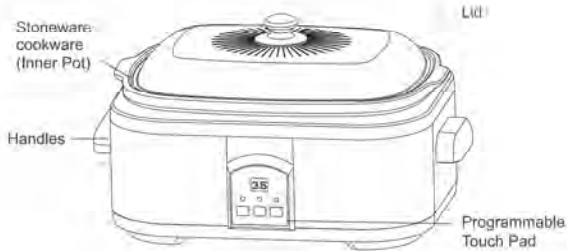
READ ALL INSTRUCTIONS

1. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug unit from the outlet when not in use. Allow to cool completely before cleaning.
5. Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. In case of damage, return the appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Lift and open lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
13. To disconnect, turn control OFF, then remove the plug from the outlet.
14. The ceramic Insert is designed for use with this appliance only. It must never be used on a range top. Do not set the insert, while hot, on a wet or cold surface. Do not use a cracked insert.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet

IMPORTANT PLUG & CORD INFORMATION

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

For your safety, always read and understand the Use and Care Manual before attempting to use any electric appliance.

BEFORE USING:

1. Carefully unpack the slow cooker.
2. Wash ceramic insert and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
3. Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling. NEVER IMMERSE THE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
4. Slow cooker should be operated before initial use. After cleaning unit, place ceramic insert inside the base. Pour 2 cups of water into the cooking insert and cover with the lid. Plug slow cooker into your electrical wall outlet and turn the unit to the HIGH setting. Allow to operate for approximately 20 minutes. After 20 minutes, turn unit Off and unplug. Allow to cool, remove the ceramic insert, and discard water. Rinse the insert, dry thoroughly, and replace in the base.
5. Your slow cooker is now ready to use.

HOW TO USE

Using a slow cooker is easy but different from conventional cooking. To help you, this manual contains many helpful hints for successful slow cooking. Many more slow cooker recipes books are available in libraries and bookstores. Keep these materials handy whether preparing favorite recipes or trying something new.

This slow cooker has two heat settings: LOW, HIGH, and WARM. Use the recommended guidelines offered in the recipe to determine cooking time and heating position. Dishes can be prepared well in advance of mealtime and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time. A general rule of thumb for most slow cooker meat-and-vegetable combos is:

Cooking Time:

6-8 hours

3-6 hours

Recommended Temp Setting:

LOW

HIGH

USING THIS SLOW COOKER:

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food in cooking pot and cover.
3. Plug slow cooker into wall outlet. You will hear an audible tone and the display will blink, showing "-. -". This display will be used to indicate the programmed number of hours that a meal will cook.
4. Set the cooking temperature and cooking time (see instructions below).
5. If cooking on LOW or HIGH, when the cooking cycle is complete, the slow cooker will switch to a standby mode for 10 minutes. During this standby period, the slow cooker is not cooking or heating. The display will count down from 10 minutes to 0 minutes (from 9.9 to 9.8 to 9.7 . . .). During the final 1 minute of standby mode, the display will count down in seconds (from 59 to 58 to 57 . . . until it reaches 0.0). At the end of the standby period, the slow cooker will automatically switch to the WARM mode for a total of 8 hours. The time will count down to "0.0" in increments of 0.1 hours. When the display reaches "0.0", the slow cooker will turn OFF (standby) and show "-. -".
6. When food is ready to be served, turn slow cooker OFF and unplug it from the wall outlet.
7. Remove the glass lid.

CAUTION: When removing cover, grasp the designated area on the lid and lift to allow steam to escape before setting cover aside. To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.

8. Grasp cooking pot by the handles and remove it from the base.
9. Serve contents. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under pot before placing it on a table or countertop.

SETTING THE COOKING TEMPERATURE:

Press the Warm/High/Low button on the digital display to select the cooking temperature. The indicator light above each temperature will blink when that setting is selected and the display will also blink "4.0" three times and then become solid, rather than blinking. The default time setting is 4 hours.

SETTING THE COOKING TIME:

- Once the cooking temperature is selected, 4 hours is the automatic default setting. To change the time setting, push the "Cook Time" button.

- The slow cooker can be programmed in ½ hour increments from "0.5" to "8.0" on the display. The display will blink intermittently while the time is being selected. After 3 seconds on one time setting, the display will become solid, and the slow cooker will count down from the desired setting in 0.1 hour increments.

TIP: By holding the "Cook Time" button continuously, the time will adjust much quicker.

END OF COOKING CYCLE:

At the end of the cooking cycle, if the cooking temperature was LOW or HIGH, the slow cooker will first switch to a standby mode for 10 minutes. During this standby period, the slow cooker is not cooking or heating. The display will count down from 10 minutes to 0 minutes (from 9.9 to 9.8 to 9.7 . . .). During the final 1 minute of standby mode, the display will count down in seconds (from 59 to 58 to 57 . . . until it reaches 0.0). At the end of the standby period, the slow cooker will automatically switch to the WARM mode for a total of 8 hours. The time will count down to "0.0" in increments of 0.1 hours. When the display reaches "0.0", the slow cooker will turn OFF (standby) and show "-, -".

OFF BUTTON:

At any time during cooking, the OFF button on the digital display may be pressed to turn off the slow cooker.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified service personnel if servicing is needed.

PRECAUTIONS

- **Always unplug unit and allow to cool before cleaning.**
- Always handle cooking pot carefully. Avoid hitting pot against faucet or other hard surfaces.
- Do not touch sides of slow cooker base while food is cooking. Always use handle on the base. Use potholders or oven mitts to lift the cooking pot.

TO CLEAN:

This appliance should be cleaned after every use.

After unit has been allowed to cool, wash cooking pot and cover in warm, soapy water. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the cooking pot, fill the pot with warm, soapy water and allow it to sit for a few hours before cleaning.

Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge.

NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER.

NEVER USE ABRASIVE CLEANSERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE COOKING POT OR BASE, AS THESE CAN DAMAGE THE SURFACES.

Dishwasher Cleaning

Stoneware cooking pot may be cleaned in an automatic dishwasher. To prevent damage, position it in rack so that it will not hit other items during cleaning.

Special Cleaning

If cooking pot becomes stained, clean with a non-abrasive cleanser or apply a paste of baking soda with a soft cloth. To remove water spots or mineral deposits, wipe with distilled white vinegar, or pour a small amount into pot and let it soak. After cleaning, wash pot in warm, soapy water, rinse and dry.

TO STORE:

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. To store, place cooking pot inside the base and the lid over the pot. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

CARE OF THE CERAMIC INSERT AND GLASS LID

CERAMIC STONEWARE INSERT:

Like any fine ceramic, the stoneware insert may crack or break if not properly handled. To prevent injury or property damage, follow the instructions below:

1. All stoneware is breakable. Handle with care.
2. **ALWAYS USE POTHOLDERS WHEN HANDLING HOT COOKWARE.**
3. **DO NOT** place hot cookware on counter. Use protective trivet.
4. **NEVER** place **HOT** glass lid in sink or on cold or wet surfaces.
5. **DO NOT** strike utensils against rim to dislodge food.
6. **DO NOT** use stoneware insert to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
7. **DO NOT** use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware or accessories.
8. **DO NOT** use or repair any item that is chipped, cracked, or broken.
9. Bottom of product may be rough. To avoid scratching surfaces, place on placemat, tablecloth, or trivet.
10. Never subject the insert to sudden changes in temperature. **NEVER** place it where it can come in contact with direct heat (e.g., on top of a range or under a broiler).

11. Always place foods into the insert when it is at room temperature. Place insert in base once filled before turning on.
12. Ingredients for a particular dish may be prepared in advance and stored in the ceramic insert in the refrigerator until ready to cook. **DO NOT** preheat base before adding insert. **NEVER** heat the insert when empty.
13. Unplug unit and allow it to cool after use. Do not pour cold water into a hot insert.
14. Use only wooden, nylon, or plastic utensils. Metal utensils can scratch or leave gray marks.
15. Insert can be washed by hand or in a dishwasher. Load carefully to avoid contact with other items during cycle.
16. **DO NOT** allow stoneware to soak/stand in water for an extended period of time. Applied heat after soaking may cause damage to the glaze.

CARE OF GLASS COVER:

To prevent cracking or breaking of the glass cover, which may cause personal injury, cover should be treated with special care.

CAUTIONS: Glass cover may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the cover.

- **KEEP COVER AWAY FROM** broiler, microwave oven, hot stovetop burners, oven heat vents. If cover has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage. Order a replacement cover immediately.
- **IF COVER BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE IT.** Discard it and order a replacement.
- **ALWAYS LET COVER COOL** on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- **ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS** when removing the hot cover. To avoid burns from escaping steam, always tilt cover away from hands and face.

HELPFUL HINTS IN USING THE SLOW COOKER

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the cooking pot but should be centered on the pot for best results. **Do not remove the cover unnecessarily** – this will result in a major heat loss.
- Stirring is not necessary when slow cooking. However, if cooking on HIGH, stirring occasionally will help to distribute flavors throughout the recipe.

- For best results, the slow cooker should be at least half-filled.
- If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to a simmer. When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to boil.
- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties. When possible, remove excess fat before cooking. If recipe calls for browning the meat, brown it on a range top using a separate cooking utensil before placing meat in cooking pot.
- The greater the fat content of the meat, the less liquid needed for cooking. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices beneath it, so the meat will not sit and cook in the fat. Roasts may be prepared in cooker without adding liquid, if cooked on LOW.
- **Always use a meat thermometer to determine if meats have been cooked to proper temperature.**
- Add fresh or thawed fish or seafood to cooking pot an hour before serving, as these ingredients can fall apart during long hours of cooking.
- Since raw vegetables usually take longer to cook than meats, cut vegetables into uniform, bite-sized pieces (about ½ inch in diameter) before adding them to the cooking pot.
- If recipe calls for milk, sour cream or other fresh dairy products, add just prior to serving, as they tend to break down over long hours of cooking. If preferred, substitute condensed creamed soups (undiluted) or evaporated milk. Processed cheese may be substituted for naturally aged cheese.
- Rice or pasta may be cooked separately or added uncooked to recipes no more than two hours before serving. If adding uncooked pasta, there should be at least 2 cups of liquid in the pot. Stir occasionally to keep pieces from sticking together.
- To thicken juices or making gravy at the end of the cooking process, make a smooth mixture consisting of 2-4 tablespoons of cornstarch or flour and ¼ cup water or 2 tablespoons of butter. Remove cooked food from pot, letting juices remain. Add mixture to juices, set control at HIGH, and stir until liquid thickens.
- Don't worry if food is allowed to cook a bit longer than specified.

ADAPTING RECIPES (General Hints)

- The LOW setting is recommended for all-day cooking. Most meat-and-vegetable combinations required at least 7 hours on LOW.
- For best flavor, use whole-leaf herbs and spices during initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir in during last hour of cooking.

- Many factors can affect how quickly a recipe will cook. The water and fat content of food, its temperature, and the size of the item(s) will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than larger pieces.
- Recipes for vegetable-type casseroles must contain liquid to prevent scorching on the sides of the cooking pot.
- If using a specific recipe, one item may be substituted for another, if an equal quantity is used. For example, if recipe calls for a 12-oz. can of chicken broth, a 10-oz. can of tomato soup plus 2 oz. of something else (water, wine, canned tomatoes) may be substituted.
- Canned beans may be added directly to any recipe, but dried beans, especially red kidney beans, should be soaked in water (if desired) and boiled first. After covering and boiling in 3 times their volume of unsalted water, add beans to recipe and discard water. Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acid foods, as these have a hardening effect on beans. In this case, beans should be allowed to simmer until tender (about 1 ½ hours) after boiling.

- چنانچه دستور تهیه غذای موردنظرتان به شیر، خامه ترش، یا هر گونه لبنیات تازه دیگری نیاز دارد، آنها را درست پیش از سرکردن غذا به آن بیفزایید؛ زیرا این مواد، در طی ساعات‌های طولانی پخت، می‌بُردند. در صورت تمایل، به جای این مواد، می‌توانید از عصاره سوپ‌های خامه‌دار (حل‌نشده) یا شیر خشک استفاده کنید. به جای پنیر پرورده (پروسیس)، می‌توان از پنیر کهنه طبیعی استفاده کرد.
- برنج یا پاستا را می‌توان جداگانه پخت یا به‌صورت نپخته به بقیه مواد لازم اضافه کرد؛ ولی این کار را نباید زودتر از ۲ ساعت قبل از سرو غذا انجام داد. در صورت افزودن پاستای خام، می‌باید دست‌کم ۲ فنجان مایع در دیگ باشد. آن را گاه‌به‌گاه هم‌بزینید تا قطعات ماده غذایی به هم نچسبند.
- برای غلیظ کردن آب غذا یا درست کردن آب‌گوشت در پایان فرایند پخت، مخلوطی صاف و یکدست شامل ۲ تا ۴ قاشق غذاخوری نشاسته ذرت یا آرد و یک‌چهارم فنجان آب یا ۲ قاشق غذاخوری کره درست کنید. غذای پخته‌شده را از دیگ در آورده، بگذارید آب آن بماند. سپس مخلوط آماده را به درون آب غذا اضافه کنید و دستگاه را روی HIGH تنظیم نمایید و آن قدر هم بزیند تا مایع غلیظ شود.
- از این که غذا برای مدتی طولانی‌تر از آنچه معین شده بپزد، نگران نشوید. به یاد داشته باشید که آرام‌پز، همان گونه که از نامش بر می‌آید، غذا را بسیار آرام می‌پزد.

سازگارسازی دستورهای تهیه غذا

نکاتی کلی

- تنظیم LOW برای پخت ۲۴ساعته توصیه می‌شود. اکثر ترکیبات گوشت و سبزیجات دست‌کم به ۷ ساعت پخت با تنظیم LOW (کم) نیاز دارند.
- برای مزه بهتر، از برگ درسته سبزیجات و ادویه‌جات در طی آماده‌سازی اولیه استفاده کنید. اگر از سبزیجات و ادویه‌جات ساییده‌شده استفاده می‌کنید، آنها را در طی آخرین ساعات پخت هم بزیند.
- در سرعت پخت یک غذا، عوامل بسیاری می‌توانند دخیل باشند. محتوای آب و چربی ماده غذایی، دمای آن، و اندازه مواد به‌کاررفته در آن، همگی در تعیین مدت زمان پخت مؤثرند. مواد غذایی تکه‌تکه یا خردشده، سریع‌تر از تکه‌های بزرگ گوشت (بریانی‌ها) یا ماکیان (مرغ و پرندگان) می‌پزند.
- انواع راگویی سبزیجات باید محتوی آب و مایعات باشند تا جلوی سوختن آنها در لبه‌های دیگ پخت گرفته شود. اگر از یک نوع دستور غذا استفاده می‌کنید، می‌توان موردی را جایگزین مورد دیگر کرد (به این شرط که هم‌اندازه باشند). برای نمونه، اگر دستور غذا می‌گوید که از ۱۲ اونس (معادل ۳۶۰ گرم) آب مرغ استفاده کنید، می‌توانید به جای آن از ۱۰ اونس (۳۰۰ گرم) سوپ گوجه‌فرنگی به اضافه ۲ اونس (۶۰ گرم) از چیزی دیگر (مثلاً آب، شربت، کنسرو گوجه‌فرنگی، ...) استفاده نمایید.
- کنسرو لوبیا را می‌توان مستقیماً به هر نوع غذایی اضافه کرد. ولی لوبیای خشک، به‌ویژه لوبیا چیتی خشک، را می‌باید در آب خیساند (در صورت تمایل) و در ابتدا جوشانند. پس از این که آن را در سه برابر حجمش آب و نمک و به‌صورت درسته جوشانید، لوبیاها را به غذا اضافه کرده، آب آنها را دور بریزید. پیش از افزودن لوبیا به غذاهای شیرین یا ترش، باید آنها را کاملاً نرم و له کرد؛ زیرا شیرینی و ترشی اثری سفت‌کننده در لوبیا دارند. در این صورت، می‌باید بگذارید لوبیاها آن قدر غل بزیند و بجوشند تا نرم شوند (پس از حدود یک ساعت و نیم).

نگهداری از درپوش شیشه‌ای

برای پیش‌گیری از ترک برداشتن یا شکستن درپوش شیشه‌ای، که ممکن است سبب زخمی شدن کاربر شود، هنگام کار با درپوش بسیار مراقب باشید.

هشدارهای ایمنی: اگر درپوش شیشه‌ای را در معرض حرارت مستقیم یا تغییرات ناگهانی دما قرار دهید، می‌شکند. ترک خوردگی یا خراش‌های عمیق درپوش را شکننده می‌سازد.

درپوش را از کباب‌پز، آون مایکروویو، سطوح داغ اجاق یا منافذ تخلیه حرارت آون دور نگه دارید. اگر درپوش را در هر کدام از این موقعیت‌ها قرار دادید، از آن استفاده نکنید، حتی اگر هیچ نشانه‌ای از آسیب‌دیدگی دیده نشود. فوراً درپوش را تعویض نمایید.

اگر درپوش شکسته، ترک‌برداشته یا خراشیده شده است، از آن استفاده نکنید. آن را دور بیندازید و درپوشی دیگر تهیه کنید. پیش از جابه‌جا کردن، بگذارید درپوش بر روی سطحی خشک و ضدگرما خنک شود. آن را بر روی سطوح خیس یا سرد قرار ندهید؛ این کار ممکن است سبب شکستگی یا ترک برداشتن درپوش شود. هنگام برداشتن درپوش داغ، همیشه از دستگیره یا دستکش استفاده کنید. برای پرهیز از سوختگی در اثر آزاد شدن بخار، درپوش را به گونه‌ای بردارید که بخار رو به صورت یا دست‌ها آزاد نشود.

نکاتی مفید برای استفاده از آرام‌پز

- درپوش آرام‌پز کاملاً روی دیگ پخت کیپ نمی‌شود ولی باید آن را تا حد ممکن درست در وسط دیگ قرار دهید تا بهترین نتایج حاصل شود. در موارد غیر ضروری، درپوش را بر ندارید؛ این کار باعث به‌در رفتن عمده حرارت حاصل می‌گردد.
- به هنگام آرام‌پزی (پخت با آرام‌پز)، هم‌زدن لازم نیست. با وجود این، اگر بر روی HIGH (زیاد) دارید غذا می‌پزد، گاه‌به‌گاه هم‌زدن به پخش یکدست عطر و طعم در سراسر غذا کمک خواهد کرد.
- برای دست‌یابی به بهترین نتایج، آرام‌پز می‌باید دست‌کم نیمه‌پر باشد.
- در صورت پختن انواع سوپ یا خورش، بگذارید فاصله‌ای ۲ اینچی (= ۵ سانتی‌متری) بین غذا و بالای دیگ پخت وجود داشته باشد تا محتویات بتوانند اندکی غل‌بزنند. هنگامی که بر روی HIGH (زیاد) دارید غذا می‌پزد، به واری فرایند پخت ادامه دهید؛ زیرا برخی از سوپ‌ها یا آش‌ها ممکن است بجوشند یا سر بروند.
- گوشت پرچربی، نسبت به گوشت لخم و خالص، گزینه مناسب‌تری برای آرام‌پزی است. آنجا که ممکن است، پیش از پخت، چربی اضافی را جدا کنید. اگر دستور تهیه غذا به شما می‌گوید باید گوشت را برشته یا سرخ کنید، این کار را بر روی اجاق گاز و با استفاده از وسیله پخت دیگری انجام دهید و سپس گوشت برشته یا سرخ‌شده را درون دیگ پخت بپزید.
- هرچه محتوای چربی گوشت بیشتر باشد، به آب کمتری برای پخت نیاز دارد. چنانچه گوشت پرچربی‌ای را می‌پزد، تکه‌های ضخیم پیاز در زیر آن قرار دهید تا گوشت در ته دیگ نشست نکند و در چربی بپزد. انواع بریانی‌ها را می‌توان در آرام‌پز درست نمود؛ ولی برای این کار، اگر بر روی LOW (کم) دارید غذا را درست می‌کنید، مایعات نباید اضافه کنید.
- برای تعیین این که آیا بریانی‌ها یا تکه‌های بزرگ گوشت به اندازه کافی پخته‌اند یا نه، از داماسنج گوشت استفاده کنید.
- ماهی یا غذاهای دریایی تازه یا یخ‌زدایی‌شده را یک ساعت پیش از سر کردن به دیگ پخت اضافه کنید؛ زیرا گوشت یا ماده غذایی این غذاها، در طی ساعت‌های طولانی پخت، از هم وا می‌روند و له می‌شوند.
- از آنجا که زمان پخت سبزیجات خام معمولاً بیشتر از زمان پخت گوشت‌هاست، بهتر است آنها را به قطعات یک‌شکل و یک‌اندازه (با حدود نیم‌اینچ یا یک و نیم سانتی‌متر قطر) برش دهید و خرد کنید و سپس درون دیگ پخت بپزید.

تمیزکاری ویژه

اگر سطح دیگ دستگاه لک شده است، با پاک کننده‌ای غیر سایا یا مایه جوش شیرین و پارچه‌ای نرم آن را بزدايید. برای زدودن رسوبات آهکی، با سرکه سفید خالص دیگ را آب بکشید یا کمی سرکه در دیگ بریزید و بگذارید خیس بخورد. پس از تمیزکاری، دیگ را با آب گرم و مایعی شوینده بشوید و آب بکشید و خشک کنید.

نگهداری

پیش از نگهداری، مطمئن شوید که تمامی قطعات تمیز و خشک‌اند. قطعات را در جعبه‌شان و در جایی خشک و خنک قرار دهید. هنگامی که مرطوب یا داغ‌اند، آنها را کنار نگذارید. دیگ را در دستگاه قرار دهید و درپوش آن را بگذارید. هیچ گاه سیم برق را محکم به دور دستگاه نپیچید.

نگهداری از دیگ سرامیکی و درپوش شیشه‌ای

مانند دیگر ظروف سفالی ظریف، دیگ سفالی داخلی در صورت جابه‌جایی نادرست آن ممکن است ترک برداشته یا بشکند. برای پرهیز از زخمی شدن و آسیب رساندن به اموال، به روش زیر عمل کنید: تمامی ظروف سرامیکی شکننده‌اند، با احتیاط آنها را جابجا کنید. هنگام جابجایی ظروف داغ از دستکش ویژه استفاده کنید. ظروف داغ را بر روی پیشخوان قرار ندهید، از بالشتک محافظ (عایق حرارت) استفاده کنید. هیچ‌گاه درپوش شیشه‌ای داغ را در سینک آشپزخانه یا بر روی سطوح سرد یا خیس قرار ندهید. برای جدا کردن غذا با وسایل آشپزخانه، آنها را به لبه ظروف نزنید. برای درست کردن "پاپ‌کورن"، کرامل و آبنبات از دیگ داخلی دستگاه استفاده نکنید. از پاک کننده‌های سایا یا سیم ظرف‌شویی یا هر گونه وسیله‌ای که باعث خراشیدن دیگ سرامیکی یا لوازم جانبی می‌شود، استفاده نکنید.

از قطعات ترک خورده یا شکسته استفاده نکنید و خودسرانه آن‌ها را تعمیر نکنید. سطح زیرین دستگاه ممکن است زبر باشد، برای پرهیز از خراشیده شدن سطوح، آن را بر روی بالشتک عایق حرارت قرار دهید. دیگ داخلی را در معرض تغییرات ناگهانی دما قرار ندهید. هیچ گاه آن را در تماس مستقیم با حرارت قرار ندهید. (برای مثال، بر روی شعله اجاق گاز یا زیر کباب‌پز).

همیشه غذا را در دمای اتاق در دیگ داخلی قرار دهید. پس از پر شدن دیگ آن را در بدنه دستگاه قرار دهید و دستگاه را روشن کنید.

مواد اولیه غذاهایی ویژه را می‌توان از پیش آماده کرد و آن‌ها را در دیگ سرامیکی قرار داد و در یخچال نگهداری کرد تا برای پخت آماده شوند.

پس از استفاده، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود. در دیگ داغ، آب سرد نریزید. از لوازم آشپزخانه چوبی، نایلونی یا پلاستیکی استفاده کنید. قاشق - چنگال‌های فلزی ممکن است سبب خراشیده شدن سطوح یا به جا نهادن لکه‌های خاکستری شوند.

دیگ داخلی را می‌توان با دست و نیز با ماشین ظرف‌شویی شست. با احتیاط آن را در ماشین قرار دهید تا هنگام شست و شو با ظروف دیگر تماس پیدا نکند.

نگذارید ظرف سرامیکی برای مدت زمانی طولانی در آب بماند. گرم کردن پس از غوطه‌ور شدن در آب، ممکن است به لعاب سطح دیگ آسیب برساند.

نکته: با نگر داشتن مداوم دکمه زمان پخت، با سرعت بیشتری می توان زمان پخت را تنظیم کرد.

پایان فرایند پخت

هنگام پخت بر روی تنظیمات کم یا زیاد، پس از پایان فرایند پخت، آرام‌پز به مدت زمان ۱۰ دقیقه وارد حالت آماده به کار (Standby) می‌شود. در این حالت، آرام‌پز فرایند پخت یا گرمایش را انجام نمی‌دهد. نمایشگر شمارش معکوس را از ۱۰ آغاز می‌کند (از ۹/۹ تا ۹/۸ تا ۹/۷)، در طول یک دقیقه پایانی حالت آماده به کار، نمایشگر شمارش معکوس را بر حسب ثانیه آغاز می‌کند. (از ۵۹ تا ۵۸ تا ۵۷ ... تا به ۰.۰ می‌رسد). در پایان فرایند آماده‌به‌کار بودن آرام‌پز به طور خودکار به مدت ۸ ساعت تمام وارد حالت گرم‌کنی (warm) می‌شود. زمان با شمارش معکوس تا ۰.۰ بر حسب ۰/۱ ساعت شمرده می‌شود. هنگامی که نمایشگر به صفر می‌رسد، آرام‌پز خاموش می‌شود (آماده به کار) و علامت "----" را نشان می‌دهد.

دکمه خاموش کردن (Off)

هنگام پخت، هر وقت که خواستید، می‌توانید دکمه خاموش کردن را بر روی نمایشگر دیجیتالی بزنید و دستگاه آرام‌پز را خاموش کنید.

دستورالعمل‌های نگهداری دستگاه

قطعات این دستگاه به وسیله کاربر قابل تعمیر نیستند، سعی نکنید خودتان آن را تعمیر کنید. در صورت لزوم، آن را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.

هشدارهای ایمنی

- پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.
- همیشه دیگ داخل دستگاه را با احتیاط جابه‌جا کنید. از برخورد دیگ با سطوح سخت بپرهیزید.
- هنگام پخت غذا، به کناره‌های بدنه دستگاه دست نزنید؛ از دستگیره روی بدنه استفاده کنید. برای بلند کردن دیگ از دستکش‌های ویژه یا دستگیره استفاده کنید.

تمیزکاری و نگهداری

دستگاه را پس از هر بار استفاده باید تمیز کرد. پس از خنک شدن دستگاه، دیگ و درب‌پوش را با آب گرم و مایعی شوینده بشویید و به خوبی آبکشی نمایید و خشک کنید. اگر غذا به سطح دیگ چسبیده است، دیگ را از آب گرم و مایعی شوینده پر کنید و پیش از تمیزکاری، بگذارید به مدت زمان چند ساعت بماند. هیچ‌گاه بدنه را در آب فرو نبرید. هیچ‌گاه برای تمیزکاری دیگ یا بدنه دستگاه از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح) و سیم ظرف‌شویی استفاده نکنید، این کار ممکن است به این سطوح آسیب برساند.

تمیزکاری با ماشین ظرف‌شویی

دیگ سرامیکی را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست؛ برای پیش‌گیری از آسیب دیدگی، آن را به گونه‌ای روی پایه سیمی ماشین قرار دهید که در هنگام شست و شو به ظروف دیگر برخورد نکند.

قاعده کلی برای پخت ترکیبی گوشت و سبزیجات با اغلب دستگاه‌های آرام‌پز به شرح زیر است:

مدت زمان پخت	تنظیم دمای پیشنهادی
۶ تا ۸ ساعت	کم
۳ تا ۶ ساعت	زیاد

استفاده از آرام‌پز

- ۱- مواد اولیه را مطابق دستور تهیه آماده کنید.
- ۲- غذا را در دیگ سرمایی قرار دهید و درپوش را روی دستگاه بگذارید.
- ۳- دوشاخه دستگاه را به برق بزنید؛ علامتی صوتی شنیده خواهد شد و نمایشگر دستگاه چشمک می‌زند و علامت ":-:" را نشان می‌دهد. نمایشگر برای نشان‌دادن ساعت‌های برنامه‌ریزی شده پخت به کار می‌رود.
- ۴- مدت زمان و دمای پخت را تنظیم کنید (دستورالعمل‌های زیر را ببینید).
- ۵- هنگام پخت بر روی تنظیمات کم یا زیاد، پس از پایان فرایند پخت، آرام‌پز به مدت زمان ۱۰ دقیقه وارد حالت آماده به کار (Standby) می‌شود. در این حالت، آرام‌پز فرایند پخت یا گرمایش را انجام نمی‌دهد. نمایشگر شمارش معکوس را از ۱۰ آغاز می‌کند (از ۹/۹ تا ۹/۸ تا ۹/۷)، در طول یک دقیقه پایانی حالت آماده به کار، نمایشگر شمارش معکوس را بر حسب ثانیه آغاز می‌کند. (از ۵۹ تا ۵۸ تا ۵۷ ... تا به ۰.۰ می‌رسد). در پایان فرایند آماده‌به‌کار بودن آرام‌پز به طور خودکار به مدت ۸ ساعت تمام وارد حالت گرم‌کنی (warm) می‌شود. زمان با شمارش معکوس تا ۰.۰ بر حسب ۰/۱ ساعت شمرده می‌شود. هنگامی که نمایشگر به صفر می‌رسد، آرام‌پز خاموش می‌شود (آماده به کار) و علامت ":-:" را نشان می‌دهد.
- ۶- هنگام آماده‌شدن غذا، آرام‌پز را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید.
- ۷- درپوش شیشه‌ای را بردارید.
- هشدار: هنگام جداکردن درپوش، آن را از جای ویژه‌اش بگیرید و بالا آورید؛ پیش از کنارنهادن درپوش، بگذارید بخار داخل دستگاه خارج شود. برای پرهیز از سوختگی، درپوش را به گونه‌ای نگه‌دارید که بخار رو به صورت یا دست‌هایتان خارج نشود.
- ۸- دیگ درون دستگاه را با دستگیره‌اش بگیرید و آن را از جایش بیرون آورید.
- ۹- محتویات ظرف را خالی کنید. اگر غذا را مستقیماً از دیگ سرو می‌کنید، پیش از قراردادن آن بر روی میز یا پیشخوان، پوششی محافظ در زیر دیگ قرار دهید.

تنظیم دمای پخت

دکمه گرم/ زیاد/ کم را بر روی نمایشگر دیجیتالی فشار دهید و دمای پخت را انتخاب کنید. چراغ نشانگر روی هرگزینه دمای انتخاب‌شده چشمک می‌زند و نمایشگر نیز عدد 4.0 را سه بار خاموش/ روشن می‌کند و ثابت می‌ماند. زمان از پیش تنظیم شده ۴ ساعت است.

تنظیم مدت زمان پخت

هنگام تنظیم دمای پخت، دستگاه به طور خودکار بر روی ۴ ساعت تنظیم می‌شود. برای تغییر این زمان، دکمه زمان پخت را بزنید.

آرام‌پز را می‌توان بر روی نیم‌ساعت با افزایش ۰/۵ تا ۰/۸ علامت‌های نمایشگر برنامه‌ریزی کرد. هنگامی که زمان انتخاب می‌شود، صفحه نمایشگر به طور متناوب چشمک می‌زند.

پس از سپری‌شدن سه ثانیه از تنظیم زمان پخت، صفحه نمایشگر ثابت می‌شود و آرام‌پز از تنظیم دلخواه بر حسب یک‌دهم ساعت (۶ دقیقه) شمارش معکوس را آغاز می‌کند.

اطلاعات مهم دربارهٔ سیم برق و دوشاخه

رهنمودهای ایمنی دربارهٔ سیم برق

- ۱- برای قطع جریان برق، هیچ‌گاه سیم برق یا خود دستگاه را نکشید.
- ۲- برای اتصال به برق، دوشاخه را محکم بگیرید و به پریز بزنید.
- ۳- برای قطع جریان برق دستگاه، دوشاخه را بگیرید و از پریز بکشید.
- ۴- پیش از هر بار استفاده، سیم برق را واریسی نمایید که خراش و/یا زدگی نداشته باشد. در صورت وجود آسیب‌دیدگی، دستگاه را می‌باید تعمیر و سیم برق را تعویض کرد؛ دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.
- ۵- هیچ‌گاه سیم برق را محکم به دور دستگاه نپیچید، این کار به محل اتصال سیم برق به دستگاه فشار بسیار زیادی وارد می‌کند و ممکن است شل شود و بشکند.

اگر سیم برق آسیب دیده بود یا در صورت نقص یا توقف کامل عملکرد، دستگاه را به کار نیندازید.

پیش از استفاده برای نخستین بار

نکتهٔ مهم

در طول چند دقیقهٔ ابتدای استفاده از دستگاه برای نخستین بار، ممکن است متوجه دود و/یا اندکی بوی ناخوشایند شوید که امری عادی است و فوراً برطرف می‌شود. پس از چند بار استفاده از دستگاه، این مسئله مشاهده نمی‌شود. برای رعایت اصول ایمنی، پیش از به کارگیری هرگونه دستگاه برقی، دفترچهٔ راهنمای آن را بخوانید و هشدارها را در نظر داشته باشید.

پیش از استفاده

- ۱- با احتیاط بسته‌بندی آرام‌پز را باز کنید.
- ۲- دیگ سرامیکی و درپوش شیشه‌ای را در آب گرم و مایعی شوینده بشویید، خوب آب بکشید و کاملاً خشک کنید.
- ۳- سطوح داخلی و خارجی بدنهٔ دستگاه را با پارچه‌ای نرم و نمدار تمیز کنید تا ذرات گردوغباری که هنگام بسته‌بندی و حمل و نقل آن بر روی دستگاه جمع شده‌اند، زوده شوند. هیچ‌گاه پایه، سیم یا دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- ۴- پیش از استفاده برای نخستین بار، آرام‌پز می‌باید روشن شود. پس از تمیزکاری دستگاه، دیگ سرامیکی را در دستگاه قرار دهید. ۲ فنجان آب در دیگ بریزید و درپوش را روی آن قرار دهید. دوشاخه را به برق بزنید و دستگاه را بر روی موقعیت زیاد (High) تنظیم کنید. بگذارید دستگاه حدوداً ۲۰ دقیقه عمل کند. پس از این مدت، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید. بگذارید دستگاه خنک شود؛ دیگ سرامیکی را بیرون آورید و آب را تخلیه نمایید. دیگ را آب بکشید و به دقت خشک کنید و سرجایش قرار دهید.
- ۵- آرام‌پز شما اکنون آمادهٔ استفاده است.

روش استفاده

استفاده از آرام‌پز آسان، اما با پخت سنتی متفاوت است. برای تسهیل کار، این دفترچهٔ راهنما حاوی نکاتی مفید برای آرام‌پزی بهینه است. دستورالعمل‌های طرز تهیه غذا با آرام‌پز را می‌توان از کتاب‌های آشپزی موجود در بازار یافت. هنگام آشپزی یا امتحان کردن طرز تهیهٔ غذاهای جدید این آرام‌پز دارای ۲ گزینهٔ گرمایش است: کم، زیاد و گرم کردن. برای تعیین مدت زمان پخت و موقعیت تنظیم گرمایش از رهنمودهای ارائه شده در دستور تهیه غذاها استفاده کنید. با این دستگاه، غذا پیش از زمان صرف آن آماده می‌شود و می‌توان مدت زمان پخت را به گونه‌ای تنظیم کرد که غذا در زمان دلخواه آمادهٔ سرو باشد.

هشدارهای ایمنی مهم

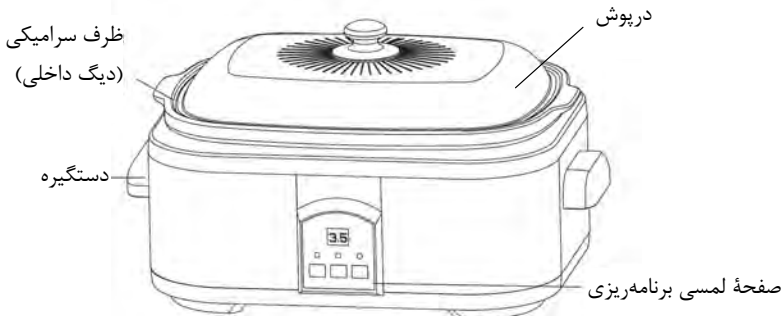
هنگام استفاده از وسایل برقی به ویژه در حضور کودکان، هشدارهای اولیه ایمنی زیر را می‌باید در نظر داشت تا خطر آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی و/یا آسیب‌دیدن کاربر کاهش یابد.

تمامی دستورالعمل‌ها را بخوانید.

- ۱- به سطوح داغ دست نزنید. هنگام برداشتن درپوش یا جابه‌جایی ظروف داغ از دستکش استفاده کنید.
 - ۲- برای پیش‌گیری از برق‌گرفتگی، سیم برق، دوشاخه و بدنه دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
 - ۳- به هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان، نظارت دقیق لازم است.
 - ۴- زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، آن را از برق بکشید. پیش از تمیزکاری، بگذارید خنک شود.
 - ۵- چنانچه سیم یا دوشاخه آسیب دیده یا این که دستگاه بد کار می‌کند یا به هر شکلی صدمه دیده است، آن را به کار نیندازید. دستگاه را باید به نزدیک‌ترین مرکز مجاز خدمات ما تحویل دهید تا امتحان، تعمیر یا تنظیم شود.
 - ۶- استفاده از متعلقات و لوازم جانبی‌ای که تولیدکننده برای این دستگاه توصیه نکرده، ممکن است موجب آسیب‌دیدگی شود.
 - ۷- در بیرون از منزل از دستگاه استفاده نکنید.
 - ۸- نگذارید سیم برق دستگاه از لبه میز یا پیشخوان آشپزخانه آویزان شود یا با سطوح داغ تماس پیدا کند.
 - ۹- دستگاه را بر روی یا نزدیک اجاق گازی یا برقی یا در درون آن داغ قرار ندهید.
 - ۱۰- هنگام جابه‌جا کردن دستگاه حاوی غذا، آب، یا دیگر مایعات داغ، بسیار مراقب باشید.
 - ۱۱- دستگاه را تنها در مواردی به کار برید که برای آن در نظر گرفته شده است.
 - ۱۲- برای جلوگیری از سوختگی، درپوش را به‌دقت بردارید و باز کنید و بگذارید آب زیر آن به درون ظرف بچکد.
 - ۱۳- برای قطع جریان برق، تنظیم‌گر را بر روی موقعیت خاموش بچرخانید، سپس دوشاخه را از برق بکشید.
 - ۱۴- دیگ سرامیکی درون دستگاه تنها برای استفاده با این دستگاه طراحی شده است. هیچ‌گاه آن را بر روی اجاق استفاده نکنید. دیگ داغ را بر روی سطوح مرطوب یا سرد قرار ندهید. از دیگی که ترک برداشته استفاده نکنید.
- این دستورالعمل‌ها را ننگه دارید.

دستورالعمل‌های استفاده

دستگاه ممکن است اندکی با تصویر آن فرق داشته باشد.



Feller®

دفترچه‌ی راهنما

آرام‌پز



SL 650 D

Slow Cooker