

**Feller**



SL 180

آرام پز

English

فارسی

مشتری گرامی، ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر، امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

## اطلاعات فنی

مدل	ولتاژ برق مصرفی	توان	ظرفیت
SL 180	220V~ 50Hz	۱۸۰ وات	۳/۵ لیتر

## نکات ایمنی

در هنگام استفاده از وسایل برقی، همواره هشدارهای ایمنی را جدی بگیرید تا از خطر آتش سوزی، برق گرفتگی و هرگونه آسیب شخصی پیشگیری نمایید:

۱. تمامی دستورات را مطالعه نمایید.
۲. از لمس سطوح داغ خودداری نمایید؛ همیشه از دستگیره ها و یا اهرم ها دستتان را بگیرید.
۳. به منظور ایمنی بیشتر، همیشه از پریز مطمئن متصل به ارت استفاده نمایید.
۴. از ریختن بیش از حد آب درون دیگ خودداری نمایید؛ چرا که هنگام پخت احتمال سرریز شدن دارد.
۵. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید و همچنین پیش از تمیز کاری، دستگاه را از برق بکشید.
۶. در مواردی از جمله آسیب دیدگی سیم برق و دوشاخه، درست کار نکردن دستگاه در اثر زمین خوردن و یا هر آسیب دیگر به دستگاه، از دستگاه استفاده نکرده و آن را به یکی از مراکز خدمات پس از فروش مجاز تحویل دهید تا موارد فنی و فیزیکی آن را برطرف نمایند.
۷. استفاده از هرگونه لوازم جانبی غیر از قطعات خود دستگاه به هیچ وجه توصیه نمی شود و خطراتی از جمله آتش سوزی و یا برق گرفتگی را در پی خواهد داشت.
۸. از استفاده دستگاه در فضای باز خودداری نمایید.
۹. از دستگاه برای مواردی غیر از کاربرد اصلی دستگاه استفاده نکنید.
۱۰. هنگام جابجایی محصول زمانی که داخل آن پر از مایعات داغ است بیشترین احتیاط را مد نظر بگیرید.
۱۱. برای قطع برق، ابتدا دستگاه را در حالت OFF بگذارید، سپس دوشاخه را از پریز بکشید.
۱۲. از آویزان ماندن سیم برق از لبه های تیز کانتر و میز و همچنین تماس با سطوح

داغ جلوگیری نمایید.

**۱۳.** پیش از اولین استفاده حتماً بررسی نمایید که ولتاژ این محصول با ولتاژ پریزهای برق منطقه زندگی تان هم خوانی داشته باشد.

**۱۴.** از قرار دادن این کالا در نزدیکی اجاق گاز، اجاق برقی و آون خودداری نمایید.

**۱۵.** در صورت داغ بودن ظرف سرامیکی، از گذاشتن مواد یخ زده درون آن خودداری نمایید و همچنین ظرف را با آب سرد نشویید.

**۱۶.** هنگام پخت از برداشتن درب خودداری نمایید؛

**۱۷.** برای پیشگیری از هرگونه خطر و آسیب های احتمالی، عمل پخت را فقط درون ظرف سرامیکی انجام دهید و از استفاده از هرگونه ظرف دیگر و یا ریختن مواد داخل محفظه اصلی دستگاه بدون دیگ خودداری نمایید.

**۱۸.** از قرار دادن ظرف سرامیکی بر روی حرارت مستقیم خودداری نمایید.

**۱۹.** برای پیشگیری از خطر برق گرفتگی، برای شستشو، دستگاه و یا سیم برق را داخل آب و هر مایع دیگری فرو نبرید؛ برای تمیزکاری بدنه دستگاه از پارچه نم دار با کمی مایع شستشو استفاده نمایید.

**۲۰.** برای پیشگیری از ایجاد ترک و یا هرگونه خرابی دستگاه، نکه داری مناسب مطابق با دستورات این کتاب راهنما ضروری است.

**۲۱.** این کالا می تواند توسط همه افراد، کودکان بالای ۸ سال و حتی آنهایی که معلولیت های جسمی یا ذهنی دارند مورد استفاده قرار بگیرد، به شرط آنکه بر عملکردشان نظارت شود و یا استفاده ایمن از دستگاه بر ایشان آموزش داده شده باشد و از خطرات احتمالی مطلع باشند. دستگاه و همچنین سیم برق دستگاه را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگه دارید.

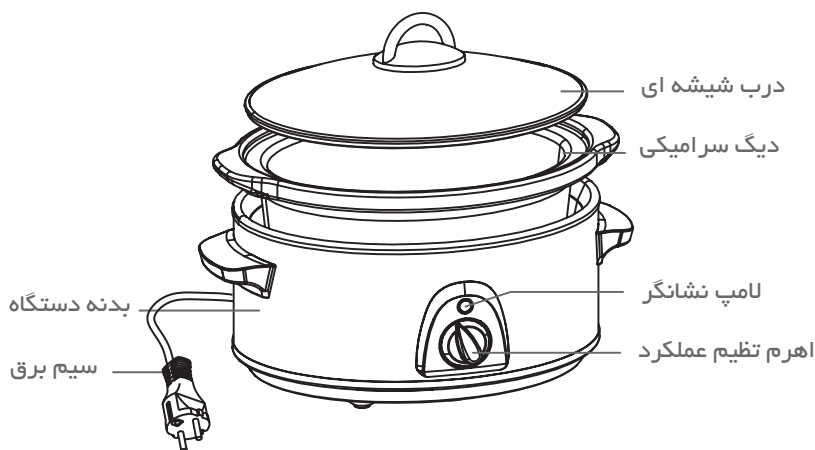
**۲۲.** این محصول جهت استفاده خانگی و یا موارد مشابه زیر طراحی شده است:

– آشپزخانه ادارات و یا فروشگاه ها

– خانه های ویلایی

– مکان های اسکان موقتی مثل هتل ها، مسافرخانه ها و پانسیون ها

– اقامت گاه های شبانه



## ویژگی های دیگ سرامیکی

**پخت یکنواخت با حرارت دهی یکنواخت:**

طراحی بیضی دیگ و نوع انتقال حرارت غیر مستقیم روش عالی پخت مخصوصاً در پخت طولانی مدت خواهد بود. حرارت منتقل شده از کف دیگ بصورت یکنواخت باعث می شود عصاره گیری عالی از مواد انجام شود و اصطلاحاً خورشت / غذای شما لعاب بیاندازد. مخصوصاً برای پخت گوشت که عصاره گوشت کامل وارد مواد غذایی مثلاً سوپ خواهد شد. در این نوع پخت، طعم غذا بسیار ماندگار تر و خوش طعم تر خواهد بود و حتی پس از مدت زیادی از پخت غذا، طعم غذا نه تنها تغییر نمی کند، بلکه بهتر هم می شود.

**مشخصات:**

جنس سرامیک با کیفیت بالا ضامن حفظ مواد مغذی و همچنین حفظ طعم غذا می باشد. مطمئناً دیگ کار شده در این آرام پز، رضایت همه جانبه شما را برآورده خواهد ساخت.

با پخت و پز در این محصول، غذای شما نخواهد سوخت و نیازی به سرکشی مداوم نخواهد بود. از مزایای دیگر این محصول می توان به تمیزکاری آسان و بهداشتی بودن آن، درب شیشه ای و مقاومت آن در برابر حرارت اشاره کرد.

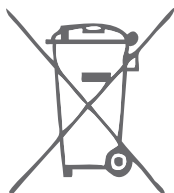
مواد غذایی را درون دیگ قرار دهید و تا میزان ۸۰ درصد حجم دیگ آب بریزید. توجه داشته باشید که قسمت بیرونی بدنه دیگ و همچنین محفظه دستگاه (جایی که دیگ قرار می‌گیرد) تمیز باشد و چیزی به آن نچسبیده باشد. دیگ را داخل دستگاه گذاشته، اهرم تنظیم را در یکی از حالت‌های زیاد و یا کم قرار دهید تا مدتی که میزان پخت غذا به حد مورد علاقه تان برسد.

اگر بخواهید زمان پخت غذا را کاهش دهید می‌توانید ابتدا مواد را در قابلمه معمولی و بر اجاق گاز قرار دهید و پخت اولیه انجام دهید سپس به دیگ این دستگاه منتقل نمایید (بدین طریق ۵۰ درصد زمان پخت شما کاهش خواهد یافت).

## عیب‌یابی

- اگر دستگاه کار نمی‌کند ابتدا بررسی نمایید که سیم برق به درستی به سوکت دستگاه و همچنین به پریز متصل شده است یا خیر.
- داغ شدن بدنه دستگاه هنگام کار امری عادی است.
- در صورت کار نکردن نا درست دستگاه و یا آسیب دیدن دستگاه در اثر زمین خوردن، ضربه خوردن یا هر دلیل دیگری، از دستگاه استفاده نکنید و با تماس با مرکز خدمات پس از فروش در راستای تعمیرات فنی و فیزیکی محصول اقدام نمایید.

## بازیافت



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

# Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه کیش

خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.



**Dear customer!**  
**Thanks for your worthful choice and confidence to Feller brand. We really hope that you enjoy operating this product.**

### Technical Data

Model	Power supply voltage	Max. Wattage	Capacity
SL 180	220V~ 50Hz	180W	3.5L

### Important safegurdes

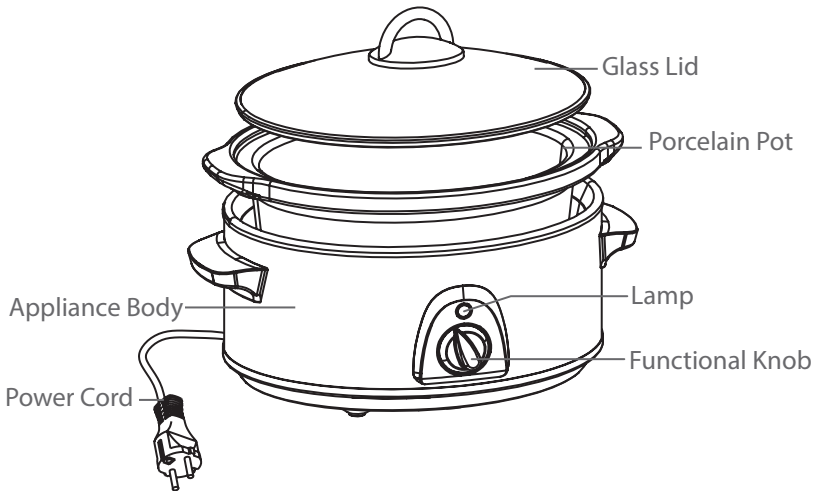
When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surface. Use handles or knob.
3. For safety sake, always use a reliably grounded power supply to operate this appliance.
4. Do not add too much water beyond the edge of the porcelain inner pot, or the water will flow out during cooking.
5. Unplug from outlet when do not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate this appliance when the power cord or plug damaged or if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return it to the Authorized Service Station for examination, repair, electric or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to person.
8. Do not use outdoors.
9. Do not use this appliance for other than intended use.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- 11.To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- 12.Do not let cord hang over edge of table and counter, or touch hot surface.
- 13.Prior to first use, please make sure that the acclaimed electric rating of This Slow Cooker is in conformity with the current electric rating.
- 14.DO NOT place the slow cooker on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 15.DO NOT put frozen articles inside the porcelain cooker when it is too much heat, nor do wash the porcelain pot with the cold water.
- 16.DO NOT uncover the lid when in stewing, otherwise the heat will run out and more stewing time will be needed.
- 17.To reduce the risk or electric shock, cook only in removable container. DO NOT cooking food directly in the Aluminum pot.
- 18.DO NOT place the porcelain inner pot direct on fire.
- 19.To protect against electrical hazards. DO NOT immerse this appliance or its cord set in water or other liquids. Use only detergent or soapy damp rag to clean.
- 20.To avoid any cracks or spoilage that may bring to the deluxe slow cooker, proper maintenance is necessary.
- 21.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less then 8 years.
- 22.This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.



## Parts description



## Porcelain inner pot characteristics

### Encircled even heating:

Ellipse shape design, special heating diversion is especially good for long-time cooking. Heating energy coming from the bottom of the pot equally oozes into the stewed material. This is especially good for the meat stewing since it allows the nutritious material to seep thoroughly into the soup, even after long-time cooking, great taste will stay the same and even better.

### Characteristics:

High quality porcelain inner pot features food nutrition preservation without losing its taste. The high quality porcelain inner pot adopted by this slow cooker gives you every satisfaction. Food will not be burnt, no need to take care beside. The heat-resistant and transparent glass lid, even after long-time using, no oil stains will stick to it, keep clean and sanitary!

## INSTRUCTIONS AND CAUTION :

### USAGE

Put the food material you are going to stew in the inner pot, keep the soup or water at about 80% full. Clean thoroughly both the outside of the inner pot and inside of the Slow Cooker. Place the inner pot inside the cooker, adjust to the high power or low power and stew for hours according to your own taste. Function HIGH means high power for cooking, function LOW means low power for cooking. If you want less time in stewing, you can first put the uncooked stewing material in other pot for pre-cooking on gas-oven or in microwave oven before you finally put them into the porcelain pot of Slow Cooker. (Cooking in this way takes half less time stewing )

**CAUTION:** To prevent damage to the appliance, do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

### General Trouble Shooting

---If the Slow Cooker is found not working, check whether the power plug is well plugged into the power supply socket and well connected to the power.

---This is normal if you feel the outside of the slow cooker hot during long stewing.

---Do not operate this Slow cooker when it malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the Authorized Service Station for suggestion, repair, electric or mechanical adjustment.

### 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.

**Feller**



- English
- فارسی



SL 180  
Slow  
Cooker