

Germany
Feller



SL 267 D

آرام پز

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.

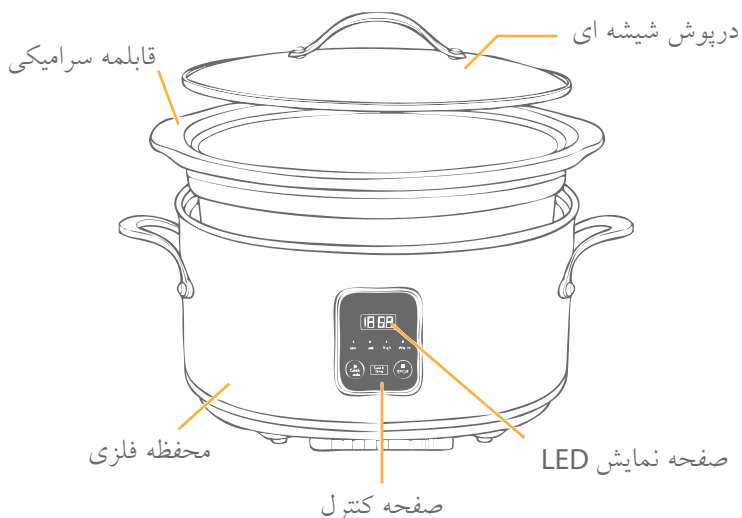


۵. **احتیاط:** هنگام برداشتن درپوش شیشه‌ای دستگاه، آن را به صورت کج و دور از خود دور نگه دارید تا نسوزید. سپس آب جمع شده روی درپوش را دوباره در قابلمه‌ی بریزید.

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.

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 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 سرمایی را با آب گرم و مایعی شوینده بشویید.
 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 سرمایی 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

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.

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.

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 بزیند.

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.

- 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.



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸

www.atd-group.com



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.

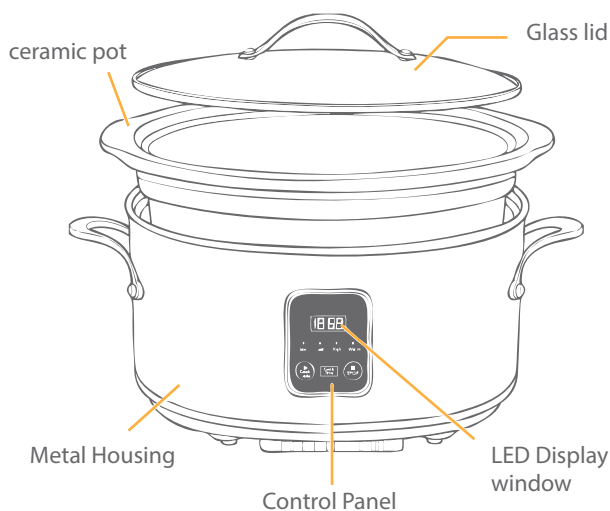
21. Never turn the appliance ON (push Start button) when the ceramic pot is empty, as this could cause a malfunction.

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.

Germany
Feller



SL 267 D

**Slow
Cooker**