

Germany  
**Feller**



SL 287 D

**Slow  
Cooker**

**Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch geeignet.**

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Wenn Sie Ihren Slow Cooker in Betrieb nehmen, müssen folgende Sicherheitshinweise stets beachtet werden:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
2. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Tauchen Sie das Gerät und das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
4. Strenge Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn das Gerät durch Kinder und in der Nähe von Kindern betrieben wird.
5. Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen und diese säubern.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät fallengelassen oder in irgendeiner anderen Art und Weise beschädigt wurde. Lassen Sie es von autorisiertem Feller-Fachpersonal untersuchen und reparieren. (siehe Garantie).
7. Bitte verwenden Sie keine fremden Zubehörteile für das Gerät, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Ecken von Tischen oder Oberflächen hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
10. Platzieren Sie das Gerät nicht nahe eines heißen Gas- oder Elektroherdes.
11. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie das Gerät mit heißem Inhalt transportieren.
12. Die Verwendung des Gerätes ist für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelndem Wissen bzw. Erfahrung nicht geeignet, bevor sie nicht umfassend von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind eingewiesen worden sind.
13. Kinder sollten überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
14. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und für folgende andere Anwendungen geeignet wie z.B.: Mitarbeiterküchen in Läden, Büros und andere Arbeitsumgebungen; Hotels und Motels.
15. Schließen Sie den Stecker zunächst immer am Gerät an, erst danach an die Steckdose. Schalten Sie das Gerät erst auf Off, bevor Sie den Stecker aus

der Steckdose ziehen.

**16.** Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen, als ihm zugedachten Zweck.

**17.** Durch dieses Gerät wird Dampf entwickelt. Betreiben Sie es nicht ohne Deckel.

**18.** Blockieren Sie den Dampf nicht, der durch Ventile an den Ecken des Deckels entweicht. Blockieren Sie niemals die Dampfventile.

**19.** Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden und damit das Kondenswasser in die Kasserolle tropfen kann.

**20.** Die Behälter wurden ausschließlich für den Gebrauch mit diesem Gerät designet. Verwenden Sie diesen niemals anderweitig. Setzen Sie keinen heißen Container auf eine feuchte oder kalte Oberfläche. Verwenden Sie keinen beschädigten Container.

**Bewahren Sie diese Sicherheitsbestimmungen sorgfältig auf.**

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile und Verpackungsmaterialien aus dem Karton.
- Schließen Sie das Gerät nicht an den Stromkreis an, bevor Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben.
- Waschen Sie die Kasserolle und den Deckel in warmen mit Spülmittel versetzten Wasser. Spülen Sie beide sorgfältig mit klarem Wasser ab und trockenen Sie sie.
- Wischen Sie das äußere und innere Gehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trockenen Sie diese mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Platzieren Sie den Slow Cooker auf eine trockene, ebene Oberfläche. Platzieren Sie die Kasserolle in das Gehäuse und geben Sie 2 Becher (500 ml) Wasser hinzu.
- Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an die Steckdose an, indem Sie die Anweisungen des Abschnitts „Gebrauch des Slow Cookers“ befolgen. Lassen Sie das Gerät für 30 Minuten auf höchster Stufe kochen.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis und lassen Sie es abkühlen. Entnehmen Sie dann die Kasserolle und schütten Sie das Wasser weg.
- Spülen Sie die Kasserolle und den Deckel. Trocknen Sie beide sorgfältig und platzieren Sie sie zurück in das Gehäuse.



**ACHTUNG:** Verwenden Sie KEINE scharfen chemischen Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gehäuse und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



### Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Wie alle Keramikprodukte kann die Kasserolle zerbrechen oder Risse aufweisen, wenn sie nicht ordnungsgemäß verwendet wird. Dies kann dann zu Personen- und Sachschäden führen

Um einer Beschädigung der Kasserolle vorzubeugen:

- Lassen Sie immer Vorsicht bei Gebrauch der Kasserolle walten, da alle Keramikprodukte zerbrechen können.
- Verwenden Sie stets Topflappen, wenn Sie die heiße Kasserolle anfassen.
- Platzieren Sie die heiße Keramik-Kasserolle niemals auf ungeschützten Oberflächen. Verwenden Sie stets einen hitzeresistenten Untersatz.
- Setzen Sie die Keramik-Kasserolle niemals auf einen betriebenen Gasherd, in eine Mikrowelle oder in einem Toasterofen.
- Platzieren Sie die erhitzte Keramik-Kasserolle oder den Deckel nicht in den Ausguss oder auf kalten, feuchten Oberflächen.
- Verwenden Sie die Keramik-Kasserolle nicht, um Popcorn, karamellisierten Zucker oder Bonbons zuzubereiten.
- Die Verwendung von aggressiven Reinigern oder Stahlwolle und anderen Objekten, die Kratzer hervorrufen, führt zur Beschädigung der Kasserolle.
- Reparieren Sie nicht eigenmächtig Teile, die abgeschlagen, zersplittert oder zerbrochen sind.

**Gebrauch:** Die Keramik-Kasserolle kann in einem konventionellen, einem Umluft- oder Mikrowellenofen verwendet werden, so lang sie nicht unter ein betriebenes Grillelement gestellt wird. Verwenden Sie niemals den Glasdeckel in einem der oben aufgeführten Öfen. Der Glasdeckel und die Keramik-Kasserolle können in der Spülmaschine gereinigt werden. Beide können ebenso in den Kühlschrank gestellt werden.

**Vorsicht:** Verwenden Sie nur Holz- oder Plastiklöffel. Metallmaterialien können die Keramik-Kasserolle leicht beschädigen. Lassen Sie die Keramik-Kasserolle nicht für eine längere Zeit in Wasser stehen. Verwenden Sie für die Reinigung der Kasserolle nur Plastik- oder Nygonschwämme.

- Setzen Sie die Kasserolle niemals plötzlichen starken Temperaturwechseln aus (z.B. vom Kühlschrank direkt in den Ofen oder Eintauchen der heißen Kasserolle in kaltes Wasser).
- Geben Sie NIEMALS kaltes Wasser in die erhitzte Kasserolle.
- Setzen Sie die Kasserolle niemals direkter starker Hitze aus (Gasbrenner).
- Erhitzen Sie die Kasserolle niemals, wenn sie nicht gefüllt ist. Heizen Sie NIEMALS die Basis vor.
- Geben Sie NIEMALS kalte Nahrung aus dem Kühlschrank direkt auf die Kasserolle.
- Nehmen Sie stets das Gerät vom Stromkreis und lassen Sie die Kasserolle abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

## VERWENDUNG DES GLASDECKELS

- Der Glasdeckel kann zerbrechen, wenn er direkter Hitze oder plötzlich starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Sprünge, tiefe Kratzer und Risse können ihn ebenfalls beeinträchtigen. Wenn der Glasdeckel defekt ist, verwenden Sie ihn nicht. Entsorgen Sie ihn und fordern Sie einen Ersatzdeckel vom autorisierten Feller-Personal an.
- Lassen Sie STETS den Deckel auf einer hitzeresistenten Oberfläche abkühlen, bevor Sie ihn verwenden.
- Platzieren Sie den Deckel NIEMALS auf eine kalte oder feuchte Oberfläche, da er ansonsten beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie den Glasdeckel NIEMALS in einem konventionellen, Umluft- oder Mikrowellen-Ofen.

## VERWENDUNG DES SLOW COOKERS

Ein Slow Cooker ist einfach zu gebrauchen, aber der Kochvorgang unterscheidet sich vom konventionellen Kochen. Diese Gebrauchsanweisung soll Ihnen als genereller Leitfaden dienen und enthält einige Vorschläge und hilfreiche Hinweise für das erfolgreiche Slow Cooking. Einer der Vorteile beim Slow Cooking ist der, dass Mahlzeiten optimal vorbereitet werden können. Die Kochzeit kann so eingestellt werden, dass die Mahlzeit zur gewünschten Zeit serviert werden kann. Es gibt eine Vielzahl von Rezepten, die besonders für das Slow Cooking geeignet sind. Sie können leicht im Internet und in Rezeptbüchern gefunden werden.

1. Platzieren Sie den Slow Cooker auf eine trockene Oberfläche. Geben Sie die vorbereitete Nahrung nach Rezept in die Kasserolle und setzen Sie den Deckel auf. Platzieren Sie die Keramik-Kasserolle auf die Basis.
2. Schließen Sie das Gerät an den Stromkreis. Das digitale Display leuchtet auf „---“.
3. Drücken Sie den Temperaturknopf, um die Stufe Hoch, Niedrig oder Warm einzustellen. Drücken Sie den Temperaturknopf einmal um Niedrig, zweimal um Hoch und 3 Mal um Warm einzustellen. Die voreingestellte Zeit von 6 Stunden (6:00) erscheint auf dem digitalen Display wenn Sie Niedrig, Hoch oder Warm eingestellt haben. Nach 3 Sekunden wird das Anzeigenlicht, Niedrig, Hoch oder Warm anzeigen, je nachdem, welche Funktion Sie ausgewählt haben.
4. Stellen Sie die erforderliche Zeit ein, indem Sie den Time-Knopf drücken. Jedes Mal, wenn Sie den Time-Knopf drücken, erhöht sich die Zeit um 30 Minuten bis zu einem Maximum von 10 Stunden. Wenn Sie den Time-Knopf nicht für 3 Sekunden drücken, wird die Kochzeit so lang sein wie die Zeit, die im Display-Fenster angezeigt wird.



**Achtung:** Wenn Sie das Gerät weniger als 6 Stunden betreiben möchten, fahren Sie fort, den Kochzeit-Knopf zu drücken. Nach Anzeige der 10 Stunden Kochzeit, startet das Gerät wieder bei 30 Minuten. Für jede Erhöhung der Kochzeit um 30 Minuten drücken Sie wieder den Time-Knopf

5. Wenn die Kochzeit beendet ist schaltet das Gerät auf den Standzeitmodus von 10 Minuten um. Das digitale Display zählt die 10 Minuten im Countdown-Modus, bevor das Gerät automatisch in den Warmhalte-Zustand übergeht. Die voreingestellte Zeit des Warmhaltezyklus beträgt 10 Stunden.

6. Wenn die 10 Stunden abgelaufen sind, schaltet sich der Slow Cooker automatisch aus. Das Anzeigenlicht erlischt und das digitale Display zeigt „...“. Nehmen Sie dann das Gerät vom Stromkreis.



**Achtung:** Sie können jederzeit den Kochvorgang stoppen, indem Sie den Off-Knopf drücken und das Gerät vom Stromkreis nehmen

Temperatureinstellung	Ausgewählte Stundenanzahl
Hoch	30 Minuten – 6 Stunden
Niedrig	6 Stunden 30 Minuten – 10 Stunden
Warm	0 Minuten

#### HILFREICHE HINWEISE FÜR DIE OPTIMALE NUTZUNG DES SLOW COOKERS

- Der Deckel schließt nicht vollständig ab, wenn Sie diesen auf die Kasserolle platzieren. Nichts desto trotz sollten Sie ihn so platzieren, dass er möglichst gut abschließt, um das bestmögliche Kochresultat zu erzielen.
- Ein Umrühren ist während des Slow Cooking nicht erforderlich. Trotzdem hilft ein Umrühren, wenn Sie den Slow Cooker auf der höchsten Stufe betreiben, um Geruchsbildung zu vermeiden.
- Bitte füllen Sie die Kasserolle nur bis zur Hälfte, um das bestmögliche Kochergebnis zu erzielen.
- Lassen Sie für Suppen und Eintöpfe einen Abstand von 2 Inch bzw. 5 cm als Maximalfüllmenge zwischen Nahrung und Topfrand, damit die Nahrung optimal simmern kann.
- Wenn Sie Suppen und Eintöpfe auf der höchsten Temperaturstufe kochen, prüfen Sie den Kochvorgang von Zeit zu Zeit, damit diese nicht anbrennen.
- Verwenden Sie für das Slow Cooking nur dünne Scheiben Fleisch. Entfernen Sie vorab überschüssiges Fett und bräunen Sie dickeres Fleisch vor, bevor Sie dieses in die Kasserolle geben.
- Je größer der Fettgehalt des Fleisches ist, desto weniger Flüssigkeit

müssen Sie in die Kasserolle geben. Wenn Sie Fleisch mit hohem Fettgehalt zubereiten, platzieren Sie dicke Zwiebelscheiben unterhalb des Fleisches, damit es nicht am Boden haftet.

- Prüfen Sie mit Hilfe einer Gabel, ob das Fleisch gut durchgegart ist.
- Frischer und gefrorener Fisch sollte erst 1 Stunde vor Beendigung des Kochvorgangs in die Kasserolle gegeben werden, damit er nicht durch zu langes Kochen zerfällt.
- Da rohe Gemüse längere Zeit zum Garen benötigen als Fleisch, schneiden Sie dieses in kleine Stück von ½" (12mm) Durchmesser, bevor Sie diese in die Kasserolle geben.
- Milch, saure Sahne und andere Milchprodukte sollten erst kurz vor Beendigung des Kochvorgangs in die Kasserolle gegeben werden, da diese durch zu langes Simmern vorab schlecht werden können. Sie können stattdessen Kondensmilch hinzugeben. Auch kann künstlich gereifter Käse statt natürlich gereiftem Käse der Kasserolle hinzugefügt werden.
- Reis und Pasta sollten entweder separat gekocht oder ungekocht erst ca.2 Stunden vor Beendigung des Kochvorgangs hinzugegeben werden. Wenn die Paste nicht gekocht wurde, sollten sich mindestens 2 Becher Flüssigkeit in der Kasserolle befinden. Rühren Sie ab und zu um, um ein Verkleben der Pasta zu vermeiden.
- Um die Sauce am Ende des Kochvorgangs anzudicken, geben Sie eine Mischung von 2-4 Teelöffeln Speisestärke, eine ¼ Becher (60ml) Wasser und 2 Teelöffeln geschmolzener Butter in die zuvor geleerte Kasserolle, um diese mit dem Bratenfonds zu vermischen. Lassen Sie die Speisestärkemischung unter Rühren aufkochen, bis sie andickt.
- Haben Sie bitte keine Sorge, wenn die Nahrung länger im Slow Cooker verbleibt, als geplant. Der Slow Cooker bereitet die Nahrung über eine lange Zeit zu, so dass eine Verspätung nicht negativ ins Gewicht fällt.

## GENERELLE REZEPTANGABEN

1. Bereiten Sie die Nahrung nach Rezept vor.
2. Geben Sie die Nahrung in die Keramik-Kasserolle und bedecken Sie diese mit dem Deckel.

### ZEITUMSETZUNGSTABELLE

Normale Kochzeit	Slow Cooker Zeit	
	Niedrig	Hoch
30 Minuten	7-8 Stunden	3-4 Stunden
35-60 Minuten	8-9 Stunden	4-5 Stunden
1-3 Stunden	8-9 Stunden	5-6 Stunden

3. Verwenden Sie die nachfolgende Tabelle, um Ihre Lieblingsrezepte an den Slow Cooker anzupassen. Diese Zeitangaben sind geschätzt und sollten nur als allgemeine Richtlinie verstanden werden.
4. Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung des Slow Cookers“.
5. Verwenden Sie Topflappen um den Deckel nach dem Kochvorgang abzunehmen. VORSICHT: Wenn Sie den Deckel abnehmen nehmen Sie den Griff und heben Sie langsam die Seite des Deckels an, die von Ihnen entfernt ist, damit aufsteigender Dampf Sie nicht verbrühen kann. Um Verbrühungen zu vermeiden, halten Sie den Deckel beim Abnehmen so, dass keine Dämpfe bzw. Kondenswasser Ihre Hände, Arme und Ihr Gesicht berühren.
6. Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie die Kasserolle an den Griffen der Basis entnehmen.
7. Legen Sie stets eine hitzeresistente Unterlage auf den Tisch bzw. auf die Oberfläche, auf der Sie die heiße Kasserolle platzieren.

#### HILFREICHE HINWEISE, UM REZEPTE ANZUPASSEN

- Die niedrige Einstellung wird für das Kochen im Alltag empfohlen. Die meisten Fleisch- und Gemüsevariationen erfordern mindestens 7 Stunden Kochzeit auf der niedrigen Stufe.
- Um den besten Geschmack zu erzielen, verwenden Sie ganze Gewürzblätter und Kräuter bereits in der ersten Kochphase. Wenn Kräuter und Gewürze zerkleinert bzw. gemahlen sind, geben Sie diese erst am Ende der Kochzeit hinzu.
- Die Länge der Kochzeit hängt von vielen Faktoren ab. Der Wasser- und Fettgehalt der Nahrung, die Starttemperatur und die Größe der geschnittenen Nahrungsstücke beeinflusst die Kochzeit. Kleingeschnittenes Fleisch, z.B. wird schneller gegart, als ein ganzer Braten. Stellen Sie die Kochzeit dementsprechend ein.
- Rezepte für vegetarische Kasserollen müssen Flüssigkeit enthalten, um ein Anbrennen an den Seiten der Kasserolle zu vermeiden.
- Sie können sich entscheiden, ein Rezept frei zu interpretieren und Bestandteile auszutauschen. Z.B. können 350 ml Hühnerbrühe durch 250 ml Tomatensuppe und 60 ml einer anderen Flüssigkeit als Wasser ersetzt werden.
- Dosenbohnen können direkt jedem Rezept hinzugegeben werden. Getrocknete Bohnen jedoch (insbesondere Kidney Bohnen) sollten vorab in Wasser eingeweicht und vorgekocht werden. Nach dreimaligem Kochen in ungesalzendem Wasser schütten Sie das Wasser weg und geben Sie die Bohnen zum Rezept. ACHTUNG: Bohnen müssen komplett weich sein, bevor Sie mit süßer Nahrung oder Nahrung auf Citrusbasis vermischt werden, da diese einen härtenden Effekt auf die Bohnen hat. In diesem Fall sollten die Bohnen nach dem Vorkochen eineinhalb Stunden in der Kasserolle gesimmert werden.



## WARTUNG UND REINIGUNG

Das Gerät sollte nach jeder Nutzung gereinigt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie es reinigen und lassen Sie das Gerät vorher abkühlen.

Verwenden Sie keine scharfen oder chemischen Reinigungsmittel! Säubern Sie die Kasserolle und den Deckel in warmen, mit Spülmittel versetzten Wasser. Spülen Sie beide sorgfältig ab und trocknen Sie diese ab. Falls Nahrung am Boden klebt, füllen Sie die Kasserolle mit heißem, mit Spülmittel versetztem Wasser ein und lassen Sie die Nahrungs-rückstände für eine Stunde einweichen, bevor Sie diese säubern. Die Kasserolle und der Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um möglichen Schäden vorzubeugen, platzieren Sie sie sorgfältig in den Spülkorb, ohne dass sie andere Teile während des Reinigungsvorgangs berühren.

Säubern Sie das Äußere und Innere der Basis mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie diese dann mit einem trockenen Tuch nach. Tauchen Sie die Basis, das Kabel oder die Steckdose in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Um Rückstände von der Keramik-Kasserolle zu entfernen, verwenden Sie nicht scheuernde Reinigungsmittel oder tragen Sie eine dünne Paste Natriumkarbonat auf die entsprechen Stellen auf. Um Kalkrückstände zu beseitigen, verwenden Sie weißen Essig. Spülen Sie mit warmem Wasser nach und trocknen Sie die Kasserolle mit einem weichen Tuch. Bewahren Sie alle Teile des Slow Cookers sorgfältig auf, nachdem Sie sauber und trocken sind. Lagern Sie niemals die Kasserolle in feuchtem Zustand. Platzieren Sie die Kasserolle innerhalb des Gehäuses und wickeln Sie den Deckel in ein weiches Tuch, bevor Sie ihn umgekehrt auf die Kasserolle platzieren. Wickeln Sie niemals das Kabel um das Gehäuse.

## REZEPTE

### RINDERSCHMORBRATEN

- 3 Pfund (1.4 kg) Schmorbraten
- 1 Teelöffel (5 ml) Pflanzenöl
- 1-1/2 Teelöffel (8ml) Salz
- ¼ Teelöffel Pfeffer
- 4 Äpfel, geschält und in schmale Spalten geschnitten
- 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel
- ½ Becher (125 ml) Apfelsaft
- 3 Esslöffel (45 ml) Mehl
- 3 Esslöffel (45 ml) Wasser

## CHILI

- 2 Pfund (900 g) Rinderhackfleisch
- 2 Becher Kidney-Bohnen, gewaschen und abgetropft
- 1 großer Becher Tomaten, abgetropft
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 grüne Paprika, in lange Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst.
- 2 Teelöffel (30 ml) Chilipuder
- 1 Teelöffel (5ml) Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Pfeffer
- ½ Teelöffel (3ml) Salz

Braten Sie das Rinderhack in einer großen Pfanne an und gießen Sie das flüssige Fett weg. Geben Sie alle Zutaten in die Keramik-Kasserolle und rühren Sie alles um. Decken Sie die Kasserolle mit dem Deckel zu und starten Sie den Kochvorgang für 9-10 Stunden auf niedriger Stufe.

## HÜHNCHEN UND GEMÜSE-KASSEROLLE

- 6 halbe Hühnerbrüste, mit Knochen (3-4 Pfund, 1.4 – 1.8 kg)
- ¼ Teelöffel (1.5 ml) Paprika
- 1 Teelöffel (5m) Salz
- ¼ (1.5 ml) weißer Pfeffer
- 2 Teelöffel (10 ml) Instant-Hühnerbrühe
- 2 Becher (500 ml) Pilze, in Streifen geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, kleingeschnitten
- 1 Becher (250 ml) kleine Baby-Karotten
- ½ Becher (125 ml) Kondensmilch
- 2 Teelöffel (30 ml) Speisestärke

Enthäuten Sie die Hühnerbrust. Mischen Sie Paprika, Salz und Pfeffer zusammen und verteilen Sie die Gewürzmischung auf dem Hühnerfleisch. Geben Sie das Hühnerfleisch in die Keramik-Kasserolle. Geben Sie die Instant-Hühnerbrühe, die Pilze und die Zwiebeln hinzu. Rühren Sie nicht um. Decken Sie die Kasserolle ab und starten Sie den Kochvorgang auf der höchsten Stufe für zweieinhalb bis drei Stunden. Nehmen Sie die Mahlzeit aus der Kasserolle und halten Sie sie warm. Rühren Sie in einem kleinen

**Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.  
This product is for household use only.**

### IMPORTANT SAFEGUARDS



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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use potholders when removing lid or handling hot containers.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or the appliance base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use or before putting on or taking off parts. Allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance for examination, repair or adjustment to nearest after sale service centre of Feller. See the warranty.
7. The use of accessories or attachments, not recommended or sold by Feller may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place appliance base on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
14. 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.

15. Always attach plug to appliance first then plug cord into the wall outlet to disconnect turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
16. This appliance is for Household Use Only. Do not use appliance for other than intended use.
17. This appliance generates steam. Do not operate uncovered.
18. Do not block steam from venting around edges of lid. Never block any steam vent holes.
19. Lift and open Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the casserole.
20. Containers are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Do not use a cracked container.

**Save these insrtuctions.**

## **BEFORE FIRST USE**

- Unpack and remove all parts and packaging materials from the carton.
  - DO NOT plug the power cord into outlet before reading these instructions.
  - Wash the casserole and lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
  - Wipe the interior and exterior of the base with a clean, damp cloth. Dry thoroughly with a soft polishing cloth.
  - Place the slow cooker on a level, dry surface. Place the casserole in base and add 2 cups (500 ml) of water.
- cover with lid and plug cord into wall outlet. Follow the instructions in the 'How to Use the Slow Cooker' section and allow the unit to cook on High for 30 minutes.
- Once the time has elapsed, unplug the slow cooker and allow it to cool. Remove the casserole and discard water.
  - Rinse casserole and lid. Dry thoroughly and place back in the base.



**NOTE:** DO NOT use harsh detergents or abrasive cleansers on any parts of the appliance.  
DO NOT immerse the base or power cord and plug in water or any other liquid.



### IMPORTANT PRECAUTIONS:

like any ceramic, the casserole may crack or break if not handled properly resulting in injury or property damage.

To prevent damage to the casserole:

- Always handle with care as all ceramic is breakable.
- Always use potholders when handling hot containers.
- DO NOT place hot ceramic casserole on counter. Use heat resistant trivet.
- DO NOT place ceramic casserole or lid on range top burner, under a broiling or microwave browning element or in a toaster oven.
- DO NOT place hot ceramic casserole or lid in a sink or on cold wet surfaces.
- DO NOT use the ceramic casserole to pop corn, caramelize sugar or make candy.
- DO NOT use abrasive cleansers or scouring pads or any object that could scratch the ceramic casserole or lid.
- DO NOT repair or use if any part is chipped, cracked or broken.

**USE:** The ceramic casserole may be used in a conventional, convection, or microwave oven so long as it is not heated under a broiler or top browning element. NEVER use the glass lid in any type of oven. Both the glass lid and the ceramic casserole can be cleaned in a dishwasher and also be used to store food in the refrigerator or freezer.

**CARE:** Use only wooden or plastic utensils. Metal utensils can scratch or mark the ceramic.

DO NOT allow the ceramic casserole to stand in water for an extended period of time. Heating the casserole after soaking may cause the surface to craze, if scouring is required use only plastic or nylon pads with non-abrasive cleansers.

- NEVER subject the casserole to sudden temperature changes such as moving it from the refrigerator directly into the oven or immersing it in water when it is hot.
- NEVER add cold water to a hot ceramic casserole.
- NEVER place it in contact with direct intense heat such as on a range burner or under a broiler element.
- NEVER heat the casserole when it is empty. NEVER preheat the base.
- NEVER add cold food from the refrigerator directly to the casserole.
- ALWAYS unplug the base and allow the casserole to cool before cleaning.

## HOW TO USE THE GLASS LID

### IMPORTANT PRECAUTIONS:

- The glass lid may shatter if exposed to direct heat or sudden temperature changes. chips, cracks or deep scratches may also weaken the Lid. If the Lid becomes chipped, cracked or scratched, do not use it. Discard it and prepare another one from nearest after sale service centre of Feller.
- ALWAYS allow lid to cool on a dry heat resistant surface before handling.
- NEVER place it on a cold or wet surface as this may cause it to crack or shatter.
- NEVER use the glass lid in a conventional, convection or microwave oven.

## HOW TO USE THE SLOW COOKER

A slow cooker is easy to use but it is different from conventional cooking. This booklet is intended to be used as a general guideline and contains several suggestions and helpful hints for successful slow cooking. One of the benefits of slow cooking is that meals can be prepared in advance and the cooking time can be set so that the food is ready to serve at the appropriate time. There is an abundance of recipes specifically designed for slow cooking that can be easily found on the internet or in recipe books.

1. Place the slow cooker on a dry level surface. Add recipe ingredients to the ceramic casserole and cover with lid. Place ceramic casserole in slow cooker base.
2. Plug unit into the wall outlet. The digital display will flash “---“
3. Press the TEMP button to select High, Low and Warm. (Press once for Low, twice for High, 3 times for Warm). The default setting of 6 hours (6:00) will be shown in the digital display if you have selected low, high or warm. After 3 seconds the Indicator light will illuminate beside Low, High or Warm, depending on your selected setting.
4. Set the required amount of time by pressing the Time button. Each time you press the Time button the time will increase by 30 minutes, to a maximum of 10 hours. If you don't press the Time button for 3 seconds the cooking time will be the time showing in the Display Window.
5. Once the Cooking Time is finished, the unit will switch to Stand Time



**NOTE:** If you would prefer less cooking time than the default setting of 6 hours, continue to press the Time button past 10 hours and the time will display at 30 minutes. Press the button to increase the time by 30 minute increments.

mode for 10 minutes. The digital display will countdown the 10 minute stand time then will automatically switch to Warm. The default time of the Warm cycle is 10 hours.

6. Once the 10 hours has elapsed, the slow cooker automatically switches off. The indicator light will go out and the digital display shows “----”. Unplug the slow cooker from the wall outlet.



**NOTE:** At any time to stop heating during the cooking process, press the Off button. Unplug the slow cooker.

Temperature Setting	Hours Selected
High	30 minutes - 6 hours
Low	6 hours 30 minutes - 10 hours
Warm	0 minutes

### HELPFUL HINTS USING THE SLOW COOKER

- The lid does not form a tight seal with the casserole. However, it should be centered on the casserole for the best results.
- Stirring is not required while slow cooking. However, when cooking on High, stirring occasionally will help distributing flavors.
- For best results the casserole should be at least half full.
- For soups and stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the food and the top to allow ingredients to simmer. When cooking on High setting, keep checking from time to time as some soups and stews may come to a boil.
- When slow cooking it is more appropriate to use less tender, thinner cuts of meat than the thicker varieties. Remove excess fat before cooking and if called for, brown the meat on a range top using a metal fry pan before adding meat to the casserole.
- The greater the fat content in the meat the less liquid is required. When cooking meat with high fat content, place thick slices of onion under the meat so that it will not sit and cook in the fat. Roasts, when cooked on Low, may be prepared without adding any liquid.
- Use a fork to make sure, the meat is completely baked.
- Fresh or thawed fish or seafood should be added to the casserole only 1 hour before serving as they can fall apart during prolonged cooking.

- Since raw vegetables take longer to cook than meat, cut them into small pieces 1 / 2" (12mm) diameter before adding to the casserole.
- Milk, sour cream or other dairy products should be added just before serving as these tend to break down during prolonged cooking. You may substitute condensed milk or evaporated milk. Processed cheese may also be used instead of naturally aged cheese.
- Rice and pasta may be cooked separately or added uncooked to the ingredients no more than two hours before serving, If the pasta is uncooked there should be at least 2 cups of liquid in the casserole. Stir occasionally to prevent pieces from sticking together.
- To thicken juices or make gravy at the end of the cooking cycle, make a smooth mixture of 2 to 4 tbsps. of cornstarch, 1/4 cup (60 ml) of water, and 2 tbsps. of butter. Remove cooked food from the casserole. Add the mixture to the juices remaining in the casserole, set to High and stir until liquid thickens.
- Do not worry if the food remains in the slow cooker longer than planned. The slow cooker cooks very slowly and will be very forgiving if you are running a little late.

## GENERAL RECIPE INSTRUCTIONS

1. Prepare recipe according to directions.
2. Place food in the ceramic casserole and cover with lid.
3. Use the following table to help adapt your favorite recipes to the slow cooker. These times are approximate and should be used only as general guidelines.

### TIME CONVERSION TABLE

Regular Cooking Time	Slow Cooker Time	
	Low	High
30 minutes	7-8 hours	3-4 hours
35-60 minutes	8-9 hours	4-5 hours
1-3 hours	9-10 hours	5-6 hours

4. Follow the instructions in the "How to Use the Slow Cooker" section.
5. Using a potholder or oven mitt carefully remove lid. CAUTION: When removing Lid, grasp the handle and slowly lift the side that is away from you to allow the steam to escape before setting the lid aside.



To avoid burns, always hold the Lid so that escaping steam flows away from your hands, arms and face.

6. Using potholders or oven mitts grasp the Ceramic Casserole by the handles on either end and remove from the Base.

7. Always place a trivet under the Casserole before placing on table or countertop.

## HELPFUL HINTS FOR ADAPTING RECIPES

- The Low setting is recommended for all day cooking. Most meat and vegetable combinations require at least 7 hours on Low.
- For best flavor use whole leaf herbs and spice during the initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir in during the last hour of cooking.
- The time required to cook is affected by many factors. The water and fat content of the food in its starting temperature, and the size of the pieces will all affect the cooking time. For example, meat cut into pieces will cook faster than a whole roast. Adjust the time accordingly.
- Recipes for vegetable casseroles must contain liquid to prevent scorching of the sides of the casserole.
- You may choose to substitute ingredients in a recipe. For example, 350ml chicken broth could be replaced by 250ml tomato soup and 60ml of another liquid such as water.
- Canned beans may be added directly to any recipe. However, dried beans (especially red kidney beans) should be soaked in water and boiled first. After boiling for 3 times with unsalted water, discard water and add beans to recipe. NOTE: Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acidic foods, as these have a hardening effect on beans. In this case, beans should be allowed to simmer until tender after boiling (about 1-1/2 hour).

## CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use. Before cleaning unplug the Base and allow the appliance to cool.

DO NOT use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the appliance. Wash the casserole and the lid in warm soapy water. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the casserole, fill it with warm soapy water and let stand for an hour before cleaning. Casserole and lid may be washed in a dishwasher. To prevent damage place them carefully in a washing rack so that they do not touch each other or any other object during the cleaning cycles.

Wipe exterior and interior of Base with soft damp cloth. Dry with a soft cloth. DO NOT immerse the Base, power cord or plug in water or any other liquid. To remove any stains from the ceramic casserole clean with non-abrasive cleanser or apply a thin paste of baking soda to the affected areas. To remove water spots or mineral deposits wipe with white vinegar. Clean in warm soapy water and wipe dry with a soft cloth.

Store all parts of the slow cooker only once they are clean and dry. Never store when the casserole is wet. To store, place the casserole inside the base and wrap the lid in a soft cloth or towel then place upside down on the casserole. Never wrap the power cord around the Base.

## RECIPES

### BEEF POT ROAST

- 3 lb. (1.4 kg.) pot roast
- 1 tsp. (5 ml) vegetable oil
- 1-1/2 tsp. (8 ml) salt
- 1/4 tsp. (1.2 ml) pepper
- 4 apples, cored and cut in large chunks
- 1 onion, sliced
- 1/2 cup (125 ml) apple juice
- 3 tbsp. (45 ml) flour
- 3 tbsp. (45 ml) water

Trim excess fat from roast and coat meat with oil. Sprinkle with salt and pepper. Place apples and onions in the bottom of the ceramic casserole, then place roast on top of mixture. Pour in apple juice. Cover and cook on low setting for 8-10 hours. Remove the roast.

Make a paste with the flour and water and stir into the ceramic casserole to make the gravy and cook until thickened. Slice the roast and serve with gravy.

### CHILI

- 2 lbs. (900 g) ground beef
- 2 cups kidney beans, washed and drained
- 1 large cup tomatoes, drained
- 2 onions, large diced
- 1 green pepper, large diced
- 2 garlic cloves, peeled and minced
- 2 tbsp. (30 ml) chili powder
- 1 tsp. (5 ml) cumin

- 1 tsp. (5 ml) pepper
- 1/2 tsp. (3 ml) salt

In a large skillet, brown the ground beef and drain off the fat.

Add all ingredients into the ceramic casserole and stir. Cover and cook on low for 9-10 hours.

### CHICKEN AND VEGETABLE CASSEROLE

- 6 half chicken breasts, bone in (3 - 4 lbs, 1.4 - 1.8 Kg)
- 1/4 tsp. (1.5 ml) paprika
- 1 tsp. (5 ml) salt
- 1/4 (1.5 ml) white pepper
- 2 tsp. (10 ml) chicken stock powder
- 2 cups (500 ml) mushrooms, sliced
- 1 small onion, small dice
- 1 cup (250 ml) small baby carrots
- 1/2 cup (125 ml) evaporated milk
- 2 tbsps. (30 ml) cornstarch

Remove skin from chicken. Mix the paprika, salt and pepper together. Sprinkle on chicken. Place chicken in ceramic casserole. Add chicken stock powder, mushrooms and onion. Do not stir. Cover and cook on high for 2-1/2 to 3 hours. Remove chicken and vegetables and keep warm. In a small pot combine evaporated milk and cornstarch until becomes smooth. Gradually stir in 2 cups of the cooking liquid. Stir over medium heat until mixture comes to a boil and thickens. Serve with chicken and vegetables.

### CHICKEN NOODLE SOUP

- 3 lbs. (1.4 kg) chicken, cut up
- 2 qts. (2 L) water
- 1 tbsp. (15 ml) salt
- 1/2 tsp. (3 ml) pepper
- 1 onion, diced
- 2 stalks celery, diced
- 2 carrots, diced
- 1 bay leaf
- 1/3 cup (85 ml) parsley
- 6 oz. (140 g) small pasta noodles

Place all ingredients except the noodles in the ceramic casserole. Cover and cook on low for 7 hours. Remove the chicken. Pull meat from the bones. Discard bones and cut chicken into bit size pieces. Return chicken to broth and add the noodles. Cook for 30 minutes on high. Remove bay leaf and serve.

Topf Kondensmilch und Speisestärke an, bis eine sämige Flüssigkeit entsteht. Rühren Sie 2 Becher der Kochflüssigkeit bei mittlerer Hitze ein, bis die Flüssigkeit dick wird. Geben Sie die Sauce über die Mahlzeit und servieren Sie sie.

### **HÜHNER-NUDELSUPPE**

- 3 Pfund (1.4 kg) Hühnerfleisch, aufgeschnitten
- 2 Liter Wasser
- 1 Teelöffel (15 ml) Salz
- ½ Teelöffel (3ml) Pfeffer
- 1 Zwiebel, kleingeschnitten
- 2 Stangensellerie, in Stücke geschnitten
- 2 Möhren, in Stücke geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1/3 Becher (85ml) Petersilie
- 140 g Pasta-Nudeln

Geben Sie alle Zutaten bis auf die Nudeln die die Keramik-Kasserolle. Verschließen Sie diese und starten Sie auf niedriger Stufe den Kochvorgang für 7 Stunden. Nehmen Sie die Hühner aus der Kasserolle. Entfernen Sie das Fleisch von den Knochen und schneiden Sie es in kleine Stücke. Geben Sie das Hühnerfleisch wieder in die Brühe und geben Sie die Nudeln hinzu. Starten Sie den Kochvorgang erneut für 30 Minuten auf höchster Stufe. Nehmen Sie das Lorbeerblatt hinaus und servieren Sie die Suppe.  
bones. Discard bones and cut chicken into bit size pieces. Return chicken to broth and add the noodles. Cook for 30 minutes on high. Remove bay leaf and serve.

**Bu üniteyi kullanmadan önce, Lütfen kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz.Bu ürün sadece evde kullanım amaçlıdır.**

### ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI



Elektrikli cihazları kullanırken aşağıda verilen temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.

1. Tüm talimatları okuyunuz.
2. Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Tutacakları ya da başlıklarını kullanınız. Kapağını veya sıcak hazneyi alacağınız zaman hazne tutucusunu kullanınız.
3. Elektrik risklerine karşı kablo veya cihaz gövdesini su ve benzeri sıvılara daldırmayınız.
4. Çocukların yakınında kullanılması durumunda özenli gözetim gereklidir.
5. Kullanmadığınız zaman, parçalarını çıkarırken ya da takarken elektrik fişini çıkarınız. Temizlik öncesi soğumasını bekleyiniz.
6. Cihaz arızalandıktan sonra, hasarlı kablosu veya fişi ile ya da herhangi bir şekilde yere düşmüş hasarlı cihazı kullanmayınız. Cihazın kontrol, bakım ve tamiri için en yakın Feller satış sonrası servis merkezine başvurunuz. Garanti şartlarına bakınız.
7. Feller tarafından onaylanmayan aksesuarların kullanılması yangın, elektrik çarpması ve yaralanmalara neden olabilir.
8. Dışarıda kullanılmaz.
9. Elektrik kablosunu masa ve tezgah köşelerine asmayınız ve sıcak yüzeylerine dokunmayınız.
10. Bu cihazı yanan ocak, elektrikli ızgara ya da fırın yakınında tutmayınız.
11. Cihaz sıcak sıvı ile dolu iken hareket ettireceğiniz zaman çok dikkat ediniz.
12. Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri az olan ( Çocuklar dahil ) ya da tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce kullanılması onların emniyeti için uygun değildir.
13. Çocukların cihaz ile oynayıp oynamadığını kontrol ederek emin olunuz.
14. Bu cihaz ev ve benzeri yerlerde kullanılmak içindir.
  - Ofis ve çalışma yeri mutfak,
  - Çiftlik evi
  - ve pansiyon, otel, motel gibi müşteri kabul eden yerlerde.
15. Daima önce cihazın fişini takınız ve sonra duvar prizine takınız. Kapatmak içinde önce cihaz düğmelerini"KAPALI" yapınız ve fişini çıkarınız.
16. Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Amacı dışında

kullanmayınız.

**17.** Bu cihaz buhar çıkaracaktır. Kapatmadan cihazı kullanmayınız.

**18.** Kapak kenarlarından çıkan buharı engellemeyiniz. Asla buhar çıkış yerlerini tıkamayınız.

**19.** Güveçten su damlamasına izin veriniz ve yanmalara karşı kapağını açarken ve kaldırırken dikkatli olunuz

**20.** Sadece bu cihaz için tasarlanmış hazneleri kullanınız. Asla en üst alanda kullanılmaz. Sıcak olan hazneyi asla sıcak ve soğuk yüzeye temas ettirmeyiniz. Çatlak hazneyi kullanmayınız.

**Bu talimatları saklayınız.**

## İLK KULLANIM ÖNCESİ

- Paketini açınız ve tüm parça ve paketleme malzemelerini kutusundan çıkarınız.
- Bu talimatları okumadan elektriğe BAĞLAMAYINIZ.
- Güveç ve kapağı sıcak sabunlu suda yıkayınız. Durulayıp tamamen kurulayınız.
- Gövde iç ve dışını nemli bir bezle siliniz. Ve parlatma bezi ile tamamen kurutunuz.
- Yavaş Pişiriciyi düz ve dengeli bir yere koyduktan sonra yüzeyini kurutunuz ve Lütfen Güveci gövde içerisine koyunuz 2 kap ( 500 ml ) su ilave ediniz. Kapağını kapatınız ve elektrik fişini takınız. " Yavaş Pişirici Nasıl Kullanılır" bölümündeki talimatlara uyunuz ve 30 dakika için üniteyi Yüksek derecede çalıştırınız.
- Yavaş Pişirici zamanı tamamlandıktan sonra elektrik fişini çıkarınız ve soğumasına izin veriniz. Güveci çıkarınız ve içerisindeki suyunu boşaltınız.
- Güveç ve Kapağı durulayınız. Tamamen kurutarak ana gövdeye tekrar yerleştiriniz.



**NOT:** Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için aşındırıcı deterjanlar KULLANMAYINIZ  
Gövdesini, elektrik kablosunu ve fişini su ve benzeri sıvılara batırmayınız



### IMPORTANT PRECAUTIONS:

like any ceramic, the Casserole may crack or break if not handled properly resulting in injury or property damage.

Seramiğin zarar görmesini engellemek için:

- Tüm seramik ürünleri kullanırken kırılmasına karşı dikkat ediniz.
- Sıcak hazneleri daima tutacaklarından tutunuz.
- Sıcak seramik güveci tezgaha BIRAKMAYINIZ. Daima nihale kullanınız.
- Seramik güveç ve kapağını ızgara üzerinde, altında ya da mikrodalga kahverengi elementi ya da ekmek kızartma makinesi üzerinde BIRAKMAYINIZ.
- Seramik güveci ya da kapağını mutfak lavabosu ya da soğuk ıslak yüzeylere KOYMAYINIZ.
- Seramik güveci mısır patlatmak, şeker eritmek ve yapmak için KULLANMAYINIZ.
- Seramik Güveç ve Kapağını aşındırıcı madde ve cisimler ile TEMİZLEMİYİNİZ.
- Herhangi kırılmış, çatlamış, oyulmuş parçasını onarmaya çalışmayın ve KULLANMAYINIZ.

**KULLANIM:** Seramik Güveç ızgara altında veya ya da mikrodalga kahverengi elementi üzerinde ısıtılmadıkça, klasik ve konveksiyon fırınlarda kullanılabilir. ASLA Cam Kapağı başka bir cihazda kullanmayınız. Cam Kapak ve Seramik Güveç bulaşık makinesinde yıkanabilir ayrıca buzdolabı ve dondurucuda yemek saklayabilirsiniz.

**BAKIM:** Sadece plastik ve ahşap aletler kullanınız. Metal aletler seramiği çizebilir. Seramik Güveç uzun bir süre su altında BIRAKMAYINIZ. Isıtılmış seramiğin hemen ıslatılması yüzeyinde çatlamalara neden olabilir. Eğer fırçalamanız gerekli ise bunu plastik veya naylon tellerle aşındırıcı olmayan temizleyiciler ile yapınız.

- Güveci ASLA ani sıcaklık değişimine tutmayınız örneğin buzdolabından çıkarır çıkarmaz ısıtmayın veya sıcakken suya tutmayınız.
- Sıcak Seramik Güvece ASLA soğuk su ilave etmeyiniz.
- Direk olarak sıcak bir ızgara veya ızgara element ile ASLA temas ettirmeyiniz.
- Güveci ASLA boş iken ısıtmayınız.
- ASLA gövdesini önceden ısıtmayınız.
- Soğuk gıdaları ASLA buzdolabından çıkarıp direk olarak Güvece koymayınız.
- Temizlik öncesi DAİMA elektrik fişini çıkarınız. olacaktır böylece pişirme zamanını 30 dakika arttırarak ayarlayabilirsiniz.

## CAM KAPAK NASIL KULLANILIR

### ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ:

- Doğrudan ısıya maruz kalan veya ani sıcaklık değişimlerinde Cam Kapak çatlayabilir. Kapakta çatlak, çizik ve derin çizgiler kapağı zayıflatır bu durumda Kapağını kullanmayınız. Bu kapağı atınız ve en yakın Feller satış sonrası servisinden yenisini temin ediniz.
- Kapağı tutmadan önce DAİMA soğumaya bırakınız ve ısıya dayanıklı yüzeyini kurulayınız.
- Kapağı ASLA soğuk ve ıslak bir yüzeye temas ettirmeyiniz bu çizilme ve çatlamasına neden olur.
- Cam Kapağı ASLA geleneksel fırın, konveksiyon ve mikrodalga fırınlarda kullanmayınız.

## YAVAŞ PIŞİRİCİ NASIL KULLANILIR

Yavaş Pişirim kullanımı kolay olmakla birlikte geleneksel fırınlardan farklıdır. Bu kitapçık genel rehber olarak, yavaş pişirmede başarılı bir yemek yapmak için de bazı tavsiyelerde bulunularak tasarlanmıştır. Yavaş pişiricinin diğer bir yararı ise yemeklerin daha önceden hazırlanmasını sağlar ve istenilen zamanda servis edilmesine imkanı sağlar. Ayrıca internet üzerinde de Yavaş Pişirimle ilgili birçok özel tarif kolayca bulunmaktadır.

1. Yavaş Pişiriciyi düz ve dengeli bir yere koyunuz. Hazırlanan malzemeleri Seramik Güvecin içerisine koyunuz ve kapağını kapatınız. Seramik Güveci de Yavaş Pişiriciye yerleştiriniz.
2. Elektrik fişini prizine takınca dijital ekranda “---” işareti belirecektir.
3. Sıcaklık Düğmesine basarak Yüksek, Düşük ve Ilık ayarlarından birini seçiniz. ( Düşük için bir kez, Yüksek için iki kez ve Ilık için üç kez basınız). Eğer Düşük, yüksek ve ılık ayarını seçtiğinizde varsayılan ayarlama zamanı 6 Saattir ( 6.00) dijital ekranda görülecektir. 3 saniye sonra seçtiğiniz fonksiyona göre gösterge ışığı yanıp sönmeye başlayacaktır.
4. Zaman Düğmesine basarak ta ihtiyaç duyulan zaman ayarı yapılır. Zaman Düğmesine her basımda zaman 30 dakika olarak en fazla 10 saat olmak üzere artacaktır. Eğer Zaman düğmesine 3 saniye kadar basılı tutulmaz ise Göstergede pişirme zamanı görüntülenecektir.



**NOT:** Varsayılan 6 saat pişirim süresinden az bir zaman ayarı yapmak isterseniz devamlı olarak Pişirme Zamanı düğmesine basınız ve 10 saati geçtikten sonra Pişirme Zamanı 30 dakika



5. Pişirme zamanı tamamlandıktan sonra ünite 10 dakikalığına Bekleme Zamanı safhasına 10 dakika için geçecektir. Dijital ekranda 10 dakikalık bekleme zamanı geri sayımı başlar ve sonra otomatik olarak ısıtma safhasına geçer. Varsayılan ısıtma safhası zamanı 10 dakikadır.

6. 10 Saat geçtikten sonra yavaş pişirici otomatik olarak kapanır. Gösterge ışığı kaybolur ve göstergede “---” görülür. Elektrik fişini prizinden çıkarınız.



**NOT:** Pişirme işlemi esnasında her an çalışmayı durdurmak için Kapalı düğmesine basınız ve Yavaş Pişiricinin fişini çekiniz.

Sıcaklık Ayarlanması	Hours Selected
Yüksek	30 dakika – 6Saat
Düşük	6 saat 30 dakika - 10 Saat
Sıcak	0 Dakika

### YAVAŞ PIŞİRİCİ KULLANMA TAVSİYELERİ

- Kapak güvece sıkıca kapanmamalıdır. Fakat en iyi sonucu almak için güvecin tam merkezinde durması gerekmektedir.
  - Yavaş pişirmede karıştırmaya gerek yoktur. Fakat yüksek ateşte pişirimlerde tadın tam olarak dağıtılması için ara ara karıştırılması gereklidir.
  - En iyi sonuç olması için güvecin yaklaşık yarı dolu olması gerekmektedir.
  - Çorba ve güvecin iyi kaynaması için yemek ile üst kısım arasında 2-inch (5 cm) bir boşluk bırakınız.
- Yüksek ateşte pişirim esnasında çorba veya güvecin kaynayıp kaynamadığını zaman zaman kontrol ediniz.
- Yavaş pişiriciyi kullanırken daha az yumuşak ve ince kesim etleri kullanınız. Fazla yağlarını ayıklayınız eti kızartmak için metal bir tavada üst kısımda kızartınız ve daha sonra güvece koyunuz.
  - Çok yağlı olan etleri pişirmek için daha az sıvıya ihtiyaç vardır. Fazla yağlı etleri pişirirken soğanı kalın dilimleyerek etin altına seriniz böylece et yağın içerisine oturmayacak ve yağları kızarmayacaktır. Düşük ateşte pişirimde belki sıvı eklemenize gerek kalmayacaktır.
  - Bir çatal kullanarak etin tamamen piştiğini kontrol ediniz.
  - Taze ya da donu çözülmüş deniz balığı servis yapılmadan yalnız 1 saat öncesinden eklenmelidir çünkü uzun süreli pişirimlerde balıketi dökülecektir.

- Çiğ sebzelerin pişirim süreleri etten daha fazla zaman alır. Bu yüzden sebzeleri güvece yerleştirmeden önce 1 / 2" (12mm) çapında kesiniz.
- Süt, ekşi krema gibi süt ürünleri pişirme süresini uzatma eğilimde olduğundan yalnızca servisten önce ilave ediniz. Ayrıca yoğunlaştırılmış ve buharlaştırılmış sütte kullanabilirsiniz. Ayrıca doğal peynir yerine işlenmiş peynirde kullanılabilir.
- Pirinç ve makarna ayrı olarak pişirilmelidir ya da pişmemiş olarak servisten iki saatten fazla önce eklenmemelidir. Eğer makarna pişmemiş ise Güvece 2 kap sıvı koymalısınız ve düzenli olarak yapışmaya karşı karıştırmalısınız.
- Pişirme sonunda yoğunlaşmış suyu gravy sosu yapabilirsiniz ve bu karışıma 2 veya 4 çay kaşığı mısır unu, 1/4 kap (60 ml) su ve 2 yemek kaşığı tereyağı ilave ederek eşitçe karıştırınız. Yemeği güveçten çıkarınız ve karışımı kalan suda karıştırınız yüksek ateşte suyu yoğunlaşana kadar karıştırınız.
- Yemeğiniz planlanın aksine daha uzun bir süre Yavaş Pişiricide kalmış ise dert etmeyiniz. Çünkü Yavaş Pişirici çok yavaş pişirdiği için bu fazla pişirimde geçen süre yemeğe etkide bulunmayacaktır.

## GENEL TARİFE TALİMATLARI

1. Tarifeyi verilen yönteme göre hazırlayınız.
2. Yiyecekleri Güvece koyunuz ve kapağını kapatınız.
3. Yavaş Pişiriciye uyumlu bir tarife yapmanız için aşağıdaki tabloya bakınız. Bu verilen zamanlar yaklaşık olarak verilmiştir ve sadece genel olarak hazırlanmıştır.

## ZAMAN DÖNÜŞÜM TABLOSU

Normal Pişirme Zamanı	Yavaş Pişirme Zamanı	
	Düşük	Yüksek
30 dakika	7-8 saat	3-4 saat
35-60 dakika	8-9 saat	4-5 saat
1-3 saat	9-10 saat	5-6 saat

4. "Yavaş Pişirici Nasıl Kullanılır" bölümündeki talimatlarına uyunuz.
5. Kapak tutacağı ya da fırın eldiveni kullanınız. UYARI: Kapağı kaldıracığınız zaman tutacağından tutarak yan tarafından yavaşça kaldırınız böylece buhar çıkmasına size zarar gelmeden izin veriniz.

Yanmalara karşı daima kapağı tutunuz ve buharın elinize ve yüzünüze gelmesini engelleyiniz.

6. Fırın eldiveni ya da fırın tutacaklarını kullanarak Seramik Güveci cihazın tabanından çıkarınız.

7. Seramik güveci masa veya tezgaha koymadan önce daima altına nihale koyunuz.

## TARİFEYE UYUMLU OLMAK İÇİN BAZI TAVSİYELER

- Düşük ateşte pişirim gün boyu pişirimler için tavsiye edilir. Düşük ateşte bir çok sebze ve et birlikte yaklaşık 7 saatte pişer.
- En iyi lezzeti tutturalabilmek için hazırlık safhasında bitki ve baharatları tüm olarak koyunuz. Eğer çekilmiş baharat ve bitki kullanılacaksa bunları pişirim son saatinde koyarak karıştırınız.
- Birçok faktöre göre pişirim zamanı değişkendir. Su ve yağ miktarı, başlama sıcaklığı ve parça büyüklükleri pişirim zamanını etkileyecektir. Örneğin, küçük doğranmış etler tüm rosto etten daha çabuk pişecektir zamanı bunlara göre ayarlayabilirsiniz.
- Sebze güveç tarifelerinde Seramiğin yanlarından kavrulmaması için sıvı koymanız gerekmektedir.
- Verilen tarife haricinde başka malzemeler kullanabilirsiniz. Örneğin, 350 ml tavuk suyu 250 ml domates çorbası yerine koyulabilir ve 60 ml su veya başka bir sıvıda ilave edilebilir.
- Konserveli fasulye tarifelerde direk olarak koyulabilir. Fakat kuru fasulye ( Özellikle kırmızı fasulye ) direk olarak koyulmaz ve önce ıslatılır ve suda kaynatılır. 3 kez tuzsuz suda kaynatılır ve suyu boşaltılır sonra tarifeye göre fasulye eklenir. NOT: Fasulye şekerli veya asidik bir gıda ile beraber karışmadan önce tamamen yumuşaması gerekmektedir çünkü bunlar fasulyenin serleşmesine neden olacaktır. Bu durumda fasulyenin kısık ateşte kaynatılması gerekmektedir.(Yaklaşık 1-1/2 saat)

## BAKIM VE TEMİZLİK

Bu cihaz her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Temizlik öncesi cihazın elektrik fişini çıkarınız ve soğumasını bekleyiniz.

Cihazı aşındırıcı temizlik maddeleri ile TEMİZLEMİYİNİZ.

Güveç ve Kapağını sıcak sabunlu su ile yıkayınız. Durulayınız ve iyice kurulayınız. Eğer gıdalar güvecin yüzeyine yapışacak olursa sıcak sabunlu suyu boşaltınız ve temizlikten önce bir saat tutunuz. Ayrıca güveç ve kapağını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Seramik güveç ve kapağını yıkadıktan sonra zarar meydana gelmemesi için birbirine veya

başka bir cisme temas ettirtmeyiniz ve dikkatlice bulaşık rafına yerleştiriniz.

## TARİFELER

### DANA ETİ ROSTO

- 3 lb. (1.4 kg.) Dana eti
- 1 çay kaşığı (5 ml) bitki yağı
- 1-1/2 çay kaşığı (8 ml) tuz
- 1/4 çay kaşığı (1.2 ml) biber
- 4 elma, çekirdeği alınmış ve iri dilimlenmiş
- 1 adet dilimlenmiş soğan
- 1/2 kap (125 ml) elma suyu
- 3 çorba kaşığı (45 ml) un
- 3 çorba kaşığı (45 ml) su

Etin yağlarını ayıklayıp bitki yağını sürünüz. Tuz ve biberi serpiniz. Elma ve soğanları seramik güvecin altına koyunuz sonra rosto et ve üzerine karışımı koyunuz. Elma suyunu boşaltınız kapağını kapatınız ve düşük ateşte 8-10 saat pişiriniz. Sonra rosto eti çıkarınız, un ve suyu seramik güveçte iyice karıştırarak gravy sos kalınlaşana kadar pişiriniz. Rostoyu dilimleyiniz ve gravy sos ile servis ediniz.

### CHILI

- 2 lbs. (900 g) dana kıyma
- 2 kap fasulye, yıkanmış ve durulanmış
- 1 büyük domates
- 2 soğan, iri dilimlenmiş
- 1 yeşilbiber, iri dilimlenmiş
- 2 diş sarımsak, ezilmiş

- 2 orba kařığı (30 ml) chili tozu
- 1 ay kařığı. (5 ml) kimyon

Yanmalara karřı daima kapađı tutunuz ve buharın elinize ve yzünüzze gelmesini engelleyiniz.

**6.** Fırın eldiveni ya da fırın tutacaklarını kullanarak Seramik Güveci cihazın tabanından çıkarınız.

**7.** Seramik güveci masa veya tezgaha koymadan önce daima altına nihale koyunuz.

- 1 tsp. (5 ml) cumin
- 1 tsp. (5 ml) pepper
- 1/2 tsp. (3 ml) salt

In a large skillet brown the ground beef and drain off the fat.

Add all ingredients into the ceramic casserole and stir. Cover and cook on low for 9-10 hours.

### **TAVUK VE SEBZE GÜVEÇ**

- 6 yarım tavuk göğsü, kemikli (3 - 4 lbs, 1.4 - 1.8 Kg)
- 1/4 ay kařığı (1.5 ml) paprika biber
- 1 ay kařığı (5 ml) tuz
- 1/4 (1.5 ml) beyaz biber
- 2 ay kařığı (10 ml) tavuk bulyon
- 2 kap (500 ml) dilimlenmiř mantar
- 1 adet küçük kuru sođan, ince dilimlenmiř
- 1 kap (250 ml) küçük havuç
- 1/2 kap (125 ml) buharlařtırılmıř süt
- 2 orba kařığı (30 ml) mısır unu

Tavuđun derisini çıkarınız. Paprika biber, tuz ve biberi beraber karıřtırınız ve tavuđa serpiniz. Tavuđu seramik güvece koyunuz sonra bulyon, mantar ve sođanları koyunuz ve karıřtırmayınız. Kapatınız ve yüksek ateřte 2-1/2 to 3 saat piřiriniz. Tavuk ve sebzeleri çıkarınız ve sıcak tutunuz. Küçük bir haznede süt ve mısır ununu buharlařtırıp akıcı olana kadar kaynatınız. Yaklařık 2 kap suyunu da eřit olarak koyarak karıřtırınız. Ve bunu orta ateřte karıřım katılařana kadar ısıtınız Tavuk ve sebzelerle birlikte servis yapınız.

## TAVUK ERİŐTE ÇORBASI

- 3 lbs. (1.4 kg) Tavuk, kuŐbaŐı
- 2 (2 L) su
- 1 ay kaŐıŐı (15 ml) tuz
- 1/2 çay kaŐıŐı (3 ml) biber
- 1 adet dilimlenmiŐ soŐan
- 2 adet doŐranmıŐ kereviz sapı
- 2 dilimlenmiŐ havuç
- 1 adet defneyapraŐı
- 1/3 çap (85 ml) maydanoz
- 6 oz. (140 g) küçük eriŐte

EriŐteler haricinde tüm malzemeleri seramik güvece koyunuz. KapaŐı kapatıp kısık ateŐte 7 saat piŐiriniz. Tavukları çıkarınız ve kemiklerini sıyırınız ve tavukları küçük parçalara diliniz. Ve tavuk ve eriŐteleri et suyuna tekrar koyunuz. Yüksek ateŐte 30 dakika piŐirip defneyapraŐını ayıklayıp servis yapınız.

### طرز تهیه:

پوست جوجه را جدا نمایید. فلفل قرمز، نمک و فلفل سیاه را با هم مخلوط کنید و آنها را روی جوجه بپاشید. سپس جوجه را درون قابلمه‌ی سرامیکی قرار دهید. آرد سوخاری، قارچ و پیاز را اضافه نمایید. مواد را مخلوط نکنید. درپوش را گذاشته و در حالت High (دمای زیاد) و به مدت ۲/۵ تا ۳ ساعت آن‌ها را بپزید. جوجه و سبزیجات را برداشته و در ظرفی گرم نگه دارید. در یک قابلمه کوچک، شیر غلیظ را با آرد ذرت ترکیب کنید تا مخلوطی نرم تهیه گردد. آن‌ها را تدریجاً و مقدار ۲ فنجان از آن را به محتویات در حال پخت اضافه و مخلوط کنید تا به جوش آمده و غلیظ گردد. مواد را با جوجه و سبزیجات سرو نمایید.

### سوپ جوجه و رشته

#### مواد لازم:

- جوجه خرد شده: ۱/۴ کیلوگرم
- آب: ۲ لیتر
- نمک: ۱ قاشق غذاخوری (۱۵ گرم)
- فلفل: یک‌دوم قاشق چای‌خوری (۳ گرم)
- پیاز خرد شده: ۱ عدد
- ساقه‌ی کرفس خرد شده: ۲ عدد
- هویج خرد شده: ۲ عدد
- برگ خشک معطر: ۱ عدد
- جعفری: ۱/۳ فنجان (۸۵ گرم)
- رشته فرنگی (سویی): ۱۷۰ گرم

### طرز تهیه:

تمام محتویات، به جز رشته فرنگی را درون ظرف سرامیکی بریزید. درپوش را گذاشته و در حالت Low (دمای کم) به مدت ۷ ساعت بپزید. جوجه را خارج نمایید. گوشت را از استخوان‌ها جدا نمایید. استخوان‌های جوجه را جدا کرده و آنها را در قطعات کوچک خرد نمایید. گوشت را به مواد درون قابلمه برگردانده و رشته‌ها را اضافه نمایید. در حالت High (دمای زیاد) و به مدت ۳۰ دقیقه آن را بپزید. برگ‌های خشک معطر را از قابلمه خارج کرده و غذا را سرو کنید.

برش داده و به صورت آبدار سرو نمایید.

### خوراک لوبیا

#### مواد لازم:

- گوشت چرخ شده: ۹۰۰ گرم
- لوبیا قرمز شسته شده و خیس خورده: ۲ پیمانه
- گوجه فرنگی رنده شده: ۱ پیمانه
- پیاز درشت خرد شده: ۲ عدد
- فلفل سبز درشت خرد شده: ۱ عدد
- سیر بدون پوست و چرخ شده: ۲ حبه
- پودر فلفل: ۲ قاشق غذاخوری (۳۰ میلی لیتر)
- زیره: ۱ قاشق چای خوری (۵ گرم)
- فلفل: ۱ قاشق غذاخوری
- نمک: یک دوم قاشق غذاخوری

#### طرز تهیه:

در یک قابلمه، گوشت چرخ شده را تفت دهید تا چربی آن ذوب شود. سپس گوشت تفت داده شده و بقیه‌ی محتویات را در ظرف سرامیکی ریخته، با هم مخلوط کنید. درپوش را بسته و در حالت Low (دمای کم) به مدت ۹ تا ۱۰ ساعت پخت کنید.

### خوراک جوجه و سبزیجات

#### مواد لازم:

- سینه‌ی جوجه با استخوان: ۳ قطعه دونیم شده (۶ تکه، ۱/۴ تا ۱/۸ کیلوگرم)
- فلفل قرمز: یک چهارم قاشق چای خوری (۱/۵ گرم)
- نمک: ۱ قاشق غذاخوری (۵ گرم)
- فلفل سیاه: یک چهارم قاشق چای خوری
- آرد سوخاری: ۲ قاشق چای خوری (۱۰ گرم)
- قارچ خرد شده: ۲ فنجان (۵۰۰ گرم)
- پیاز ریز خرد شده: ۱ عدد کوچک
- هویج خرد شده: ۱ فنجان (۲۵۰ گرم)
- شیر گرم شد: یک دوم فنجان (۱۲۴ میلی لیتر)
- آرد ذرت: ۲ قاشق غذاخوری (۳۰ گرم)



کنید. می‌توان ظرف و درپوش را در ماشین ظرفشویی شست. برای اجتناب از آسیب دیدگی، قطعات را با دقت در سینی شست‌وشوی ماشین ظرفشویی قرار دهید تا هنگام تمیزکاری با یکدیگر یا هر جسم دیگری در تماس نباشند. داخل و خارج بدنه را با پارچه‌ی نرم و مرطوب تمیز و خشک کنید. بدنه، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا مایع دیگری فرو نبرید. برای پاک کردن هر گونه لکه از قابلمه‌ی سرامیکی، آن را با پاک کننده‌هایی که ساینده نیستند، بشوید یا لایه‌ای ضخیم از جوش شیرین را روی لکه بریزید. به منظور پاک کردن لکه‌های آب یا رسوب مواد معدنی، با سرکه‌ی سفید آنها را شسته، با آب گرم و مایع ظرفشویی تمیز کرده و با یک پارچه‌ی نرم خشک نمایید. تنها زمانی که تمام قطعات آرام‌پز تمیز و خشک هستند آنها را انبار نمایید. زمانی که ظرف نام‌دار است، آن را جمع نکنید. برای جمع‌آوری دستگاه، ظرف را درون بدنه گذاشته، درپوش را درون پارچه‌ای نرم یا حوله پیچیده و سپس به صورت واژگون در قابلمه قرار دهید.

## دستورالعمل‌های آشپزی

### گوشت کبابی گاو

#### مواد لازم:

- گوشت کبابی: ۱/۴ کیلوگرم
- روغن گیاهی: ۱ قاشق چای خوری (۵ میلی‌لیتر)
- نمک: نصف تا ۱ قاشق چای خوری (۵-۸ گرم)
- فلفل: یک‌چهارم قاشق چای خوری (۱/۲ گرم)
- سیب‌بدون هسته: ۴ عدد، درشت خرد شده
- پیاز خلال شده: ۱ عدد
- آب سیب: یک‌دوم فنجان (۱۲۵ میلی‌لیتر)
- آرد: ۳ قاشق غذاخوری (۴۵ میلی‌لیتر)
- آب: ۳ قاشق غذاخوری (۴۵ میلی‌لیتر)

#### طرز تهیه:

چربی‌های اضافی گوشت را بریده و گوشت بدون چربی را با روغن بپوشانید. نمک و فلفل را روی آن بپاشید. تکه‌های پیاز و سیب را در کف قابلمه‌ی سرامیکی قرار دهید و سپس گوشت را روی آنها بگذارید. آب سیب را درون قابلمه بریزید. درپوش را گذاشته و در حالت Low (دمای کم) به مدت ۸ تا ۱۰ ساعت پخت کنید. لایه‌ای از آرد و آب را تهیه و آن را با هم مخلوط کنید و داخل قابلمه‌ی سرامیکی بریزید تا آبدار گردد، سپس آن را بپزید تا غلیظ گردد. اکنون می‌توانید گوشت پخته‌شده را

- حالت Low (دمای کم) برای پخت در تمام مدت روز پیشنهاد می‌شود. بیشتر ترکیبات گوشت و سبزی در حالت Low (دمای کم)، حداقل به ۷ ساعت زمان نیاز دارند.
- برای دستیابی به بهترین طعم‌دار، از برگ کامل سبزیجات استفاده کنید و در مرحله‌ی اولیه‌ی آماده‌سازی، به آنها ادویه بزنید. اگر سبزیجات و ادویه‌های آسیاب‌شده استفاده می‌شوند، در آخرین ساعت پخت، آن را به هم بزنید.
- زمان لازم برای پخت، بستگی به عوامل متعددی دارد. مقدار آب و چربی موجود در غذا، دمای آغازین آن و اندازه‌ی قطعات غذا، همگی در زمان پخت تأثیر می‌گذارند. برای مثال، گوشتی که خردشده، زودتر از گوشت راسته می‌پزد. زمان را بر این اساس تنظیم نمایید.
- دستورالعملهای تهیه‌ی غذاهای حاوی سبزیجات بایستی دارای مایعات باشند تا مانع از سوختن روی غذا گردد.
- شما می‌توانید محتویات را طبق نظر خود جایگزین نمایید. برای مثال، ۳۵۰ میلی‌لیتر سوپ جوجه می‌تواند با ۲۹۰ میلی‌لیتر سوپ جوجه فرنگی و ۶۰ گرم مایع دیگری مانند آب جایگزین شود.
- کنسرو حبوبات می‌توانند مستقیماً به هر نوع غذا اضافه گردند. البته باید ابتدا حبوبات خشک (خصوصاً لوبیا قرمز) در آب خیسانده شده و سپس پخته شوند. پس از سه مرتبه جوشاندن در آب بدون نمک، آب را جدا کرده و حبوبات را به محتویات اضافه نمایید.

**توجه:** حبوبات بایستی پیش از آنکه با غذاهای اسیدی یا حاوی شکر ترکیب شوند، به طور کامل نرم گردند. زیرا این مواد روی حبوبات اثر گذاشته و باعث سخت شدن آنها می‌گردند. در این حالت، بایستی حبوبات جوشانده و نرم گردند. (حدود نیم تا ۱ ساعت)



### نگهداری و تمیزکاری

این دستگاه بایستی پس از هر بار استفاده تمیز گردد. پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از پریز جدا کرده و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک گردد. برای پاک کردن هیچ یک از قطعات این دستگاه از شوینده‌های قوی و تمیزکننده‌های ساینده استفاده نکنید. ظرف و درپوش را با آب گرم و مایع ظرف‌شویی تمیز کنید. به خوبی با آب بشوید و خشک نمایید. اگر مواد غذایی به سطح ظرف چسبید، پیش از تمیزکاری، آن را با آب گرم و مایع ظرف‌شویی پر کرده و ۱ ساعت به حال خود رها

محتویات اضافه کردند. اگر پاستا پخته نیست، حداقل دو فنجان مایع بایستی درون ظرف باشد. هر چند مدت آن را با هم مخلوط کنید تا قطعه‌های آن بهم نچسبند.

- برای غلیظ‌تر شدن یا لعاب انداختن، در انتهای پخت، مخلوطی یکدست از دو تا چهار قاشق غذاخوری آرد ذرت، یک‌چهارم فنجان آب (۶۰ میلی‌لیتر) و دو قاشق غذاخوری کره تهیه نمایید. غذای پخته را از ظرف خارج کنید. مخلوط را به آب مانده در ظرف افزوده، حالت High (دمای زیاد) را انتخاب و به هم بزنید تا مایعی غلیظ‌تر به دست آید.
- چنانچه غذا بیش از مقدار در نظر گرفته شده در ظرف ماند، نگران نشوید. آرام‌پز بسیار آهسته پخت می‌کند و اگر کمی تأخیر داشته باشید، مهم نخواهد بود.

### دستورالعمل‌های کلی آشپزی

۱. مواد لازم را مطابق دستورات تهیه آماده نمایید.
۲. غذا را درون قابلمه‌ی سرامیکی قرار داده و درپوش را ببندید.
۳. از جدول زیر برای هماهنگی مقدار مواد لازم با دستگاه آرام‌پز استفاده کنید. این زمان‌ها تقریبی هستند و تنها بایستی به عنوان راهنمای کلی استفاده گردند.

### جدول تبدیل زمان

زمان پخت طبیعی	زمان لازم در آرام‌پز	
	High (دمای زیاد)	Low (دمای کم)
۳۰ دقیقه	۳-۴ ساعت	۷-۸ ساعت
۳۵-۶۰ دقیقه	۴-۵ ساعت	۸-۹ ساعت
۱-۳ ساعت	۵-۶ ساعت	۹-۱۰ ساعت

۴. دستورالعمل‌های قسمت «چگونگی استفاده از آرام‌پز» را مدنظر قرار دهید.
۵. با استفاده از پارچه یا دستکش آشپزی، درپوش را با احتیاط بردارید.

**احتیاط:** در زمان برداشتن درپوش، دستگیره را گرفته و آن‌را به آرامی بلند کنید، این امر باعث می‌شود که پیش از برداشتن درپوش، بخارها از ظرف خارج شوند. برای جلوگیری از سوختگی، درپوش را بالا و دور از خود نگه دارید تا بخار در حال خروج، در مسیر دستها، بازوان و صورت شما قرار نگیرد.



۶. برای برداشتن ظرف سرامیکی از داخل پایه توسط دستگیره‌ها یا ته ظرف، از پارچه یا دستکش‌های آشپزی استفاده نمایید.
۷. همیشه پیش از گذاشتن قابلمه‌ی سرامیکی روی میز یا پیشخوان، سه‌پایه زیر آن قرار دهید.

High (دمای زیاد)	۳۰ دقیقه تا ۶ ساعت
Low (دمای کم)	۶ ساعت و نیم تا ۱۰ ساعت
Warm (گرم نگه داشتن)	بدون زمان

## نکات مهم استفاده از آرامپز

- درپوش به طور کامل درزهای دور قابلمه را نمی پوشاند. با این وجود برای داشتن بهترین نتیجه پخت، درپوش بایستی در مرکز ظرف قرار گیرد.
- در زمان کار آرامپز، نیازی به هم زدن و مخلوط نمودن مواد غذایی نیست. البته در زمان پخت با حالت High (دمای زیاد)، در مواقعی هم زدن مواد غذایی به پخش ادویه ها کمک می کند.
- برای داشتن بهترین نتیجه، ظرف بایستی حداقل تا نیمه پر باشد.
- برای پخت سوپ ها و آب پز کردن گوشت، حدوداً ۵ سانتی متر بین غذا و بالای ظرف فاصله بگذارید تا محتویات بتوانند به جوش آیند. هنگام پخت در حالت High (دمای زیاد) در فواصل زمانی غذا را کنترل نمایید زیرا بعضی سوپ ها و گوشت های آب پزی ممکن است به حالت جوشیدن در آیند.
- در زمان استفاده از آرامپز، بهتر است که به جای تکه های ضخیم، از تکه های نازک تر و کوچک تر گوشت استفاده کنید. پیش از پخت، چربی های اضافه را جدا کنید و یا اگر لازم است، پیش از قرار دادن گوشت در ظرف، آن را درون یک تابه ی فلزی و روی اجاق گاز برشته نمایید.
- هر چه مقدار چربی همراه با گوشت بیشتر باشد، مقدار کمتری آب نیاز است. در زمان پخت گوشت با چربی زیاد، برش های ضخیمی از پیاز را زیر گوشت قرار دهید تا گوشت همراه چربی پخته شود. در بعضی موارد هنگام پخت در حالت Low (دمای پایین) و بدون افزودن مایع نیز غذا آماده خواهد شد.
- برای مطمئن شدن از طبخ کامل گوشت، از یک چنگال استفاده نمایید.
- ماهی و غذاهای دریایی تازه یا از انجماد درآمده بایستی ۱ ساعت پیش از سرو شدن به ظرف اضافه گردند زیرا آنها در طی طبخ طولانی مدت، ممکن است از هم گسیخته شوند.
- از آنجایی که پخت سبزیجات خام طولانی تر از گوشت است، آنها را پیش از ریختن در قابلمه، به قطعات کوچک (به قطر ۱۲ میلی متر) خرد نمایید.
- شیر، خامه ی ترش و سایر مواد لبنی بایستی بلافاصله پیش از سرو کردن درون ظرف ریخته شوند زیرا این مواد در طی پخت، بریده می شوند. شما می توانید از شیر غلیظ یا شیر گرم به جای هم استفاده نمایید. پنیرهای فرآوری شده نیز می توانند به جای پنیرهای طبیعی استفاده شوند.
- برنج و پاستا می توانند جداگانه پخته شوند یا کمتر از دو ساعت مانده به سرو غذا، به

غذایی می‌توانند از پیش تهیه گردند، زمان پخت قابل تنظیم است و در نتیجه غذا در زمان مناسب آماده خواهد بود. دستورالعمل‌های آشپزی زیادی مختص آرام‌پز طراحی شده که به راحتی در اینترنت یا کتاب‌های آشپزی یافت می‌شوند.

۱. آرام‌پز را روی سطحی خشک و هموار قرار دهید. مواد لازم را درون ظرف سرمایی ریخته و درپوش را ببندید. ظرف سرمایی را داخل پایه‌ی آرام‌پز قرار دهید.  
۲. دوشاخه‌ی دستگاه را به پریز برق متصل نمایید. صفحه‌ی نمایش دیجیتال، علامت «----» را چشمک می‌زند.

۳. دکمه‌ی TEMP (دما) را برای انتخاب حالت‌های High (دمای بالا)، Low (دمای کم) یا Warm (گرم نگه‌داری) فشار دهید. (برای حالت Low یک مرتبه، حالت High دو مرتبه و حالت Warm سه مرتبه این دکمه را فشار دهید). چنانچه یکی از حالات Low (دمای کم)، High (دمای زیاد) یا Warm (گرم‌نگه‌داری) را انتخاب کرده باشید، تنظیم پیش‌فرض به صورت ۶ ساعت (۶:۰۰) در صفحه‌ی نمایش دیجیتال نشان داده خواهد شد. پس از ۳ ثانیه و برحسب تنظیم شما، چراغ نمایشگر در کنار حالات Low High، یا Warm روشن خواهد شد.

۴. با فشاردادن دکمه‌ی TIME (زمان)، مقدار زمان موردنظر پخت را تنظیم نمایید. هر بار که دکمه‌ی تنظیم زمان را فشار می‌دهید، ۳۰ دقیقه به زمان پخت اضافه خواهد شد تا به بیشترین مقدار خود یعنی ۱۰ ساعت، برسد. اگر این دکمه‌ی را در مدت ۳ ثانیه فشار ندهید زمان روی صفحه‌ی نمایش، زمان پخت خواهد بود.

توجه: چنانچه مدت زمان پخت کمتری را نسبت به مقدار پیش‌فرض ۶ ساعت ترجیح می‌دهید، دکمه‌ی تنظیم زمان را همچنان فشار دهید تا از ۱۰ ساعت گذشته و مدت زمان ۳۰ دقیقه نمایش داده شود. دکمه را فشار دهید تا زمان، با فواصل ۳۰ دقیقه‌ای افزایش یابد.



۵. با به پایان رسیدن زمان پخت، دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه در حالت «stand time» (زمان انتظار) باقی خواهد ماند. صفحه‌ی نمایش دیجیتال، مدت زمان ۱۰ دقیقه را بصورت معکوس می‌شمارد و سپس به حالت Warm (گرم نگه داشتن) تغییر می‌کند. زمان پیش‌فرض برای حالت گرم‌نگه‌داشتن، ۱۰ ساعت است.

۶. زمانی که ۱۰ ساعت سپری شد، آرام‌پز بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. چراغ نمایشگر خاموش شده و صفحه‌ی نمایش علامت «----» را نمایش می‌دهد. دوشاخه‌ی آرام‌پز را از پریز جدا نمایید.

توجه: برای متوقف کردن فرآیند پخت در هر زمان، دکمه‌ی Off (خاموش) را فشار داده و دوشاخه‌ی را از پریز جدا نمایید.



**مراقبت:** تنها از لوازم چوبی یا پلاستیکی برای آرام‌پز استفاده نمایید. لوازم فلزی ممکن است ظرف سرمایی را خراش داده یا زخمی نمایند. قابلمه‌ی سرمایی را برای مدت زمان طولانی درون آب قرار ندهید. گرم کردن آن پس از این حالت ممکن است باعث ایجاد ترک در ظرف گردد (به دلیل تغییر ناگهانی دما). برای شست‌وشو، فقط از پارچه‌های پلاستیکی یا نایلونی و بدون مواد ساینده استفاده کنید.

- هرگز ظرف داغ را در معرض تغییرات ناگهانی دما قرار ندهید. مانند انتقال سریع آن از یخچال به درون آون یا فروریدن ظرف داغ درون آب.
- هرگز درون قابلمه‌ی سرمایی را در معرض مستقیم حرارت بالا مانند روی اجاق گاز یا زیر المنت گرمایشی قرار ندهید.
- هرگز قابلمه را بدون محتویات گرم نکنید. هیچگاه آن را از پیش گرم نکنید.
- هرگز غذاهای سرد را از یخچال مستقیماً به درون قابلمه‌ی سرمایی منتقل نکنید.
- همواره پیش از تمیزکاری، دوشاخه‌ی دستگاه را از برق جدانموده و اجازه دهید تا قابلمه‌ی سرمایی خنک گردد.

#### چگونگی استفاده از درپوش شیشه‌ای

##### اقدامات احتیاطی مهم:

- درپوش شیشه‌ای چنانچه در معرض حرارت مستقیم یا تغییرات دمایی ناگهانی قرار گیرد، ممکن است شکسته شود.
- شکستگی لبه‌ها، ترک‌ها یا خراشیدگی‌های عمیق باعث ضعیف شدن درپوش می‌شوند. چنانچه درپوش دچار شکستگی لبه، ترک خوردگی یا خراشیدگی شد، از آن استفاده نکنید. آن را کنار گذاشته و نمونه‌ی دیگری را از نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر تهیه نمایید.
- همیشه پیش از جابه‌جایی، درپوش را روی سطحی خشک و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید تا خنک گردد.
- هیچگاه درپوش داغ را روی سطحی مرطوب یا خنک قرار ندهید زیرا ممکن است باعث شکستگی یا خرد شدن آن گردد.
- هرگز درپوش شیشه‌ای را در آون معمولی، آون فن دار یا مایکروویو قرار ندهید.

#### چگونگی استفاده از آرام‌پز

استفاده از آرام‌پز، امری آسان، اما متفاوت با آشپزیهای متداول است. این دفترچه به عنوان یک راهنمای کلی ارائه شده و حاوی چندین پیشنهاد و تذکر مفید برای استفاده‌ی مناسب از آرام‌پز می‌باشد. یکی از مزایای آرام‌پز این است که وعده‌های

- درپوش و ظرف را با آب بشوید. سپس آنها را بطور کامل خشک کرده و در جای خود قرار دهید.

**توجه:** از شوینده‌های قوی یا تمیزکننده‌های ساینده برای تمیز کردن هیچ یک از قطعات دستگاه استفاده نکنید. بدنه، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا هیچ مایع دیگری فرو نبرید.



### چگونگی استفاده از قابلمه‌ی سرامیکی

**اقدامات احتیاطی مهم:** جنس سرامیک به گونه‌ای است که چنانچه قابلمه بطور مناسب حمل نگردد ممکن است ترک خورده یا شکسته شود و باعث ایجاد صدمه یا آسیب گردد.



برای جلوگیری از آسیب دیدن قابلمه:

- همواره آن را با احتیاط حمل کنید زیرا همه‌ی قسمت‌های سرامیک‌ها قابل شکستن هستند.
- همیشه هنگام حمل کردن ظروف داغ از پارچه‌های مخصوص آشپزی استفاده نمایید.
- قابلمه‌ی سرامیکی داغ را روی پیشخوان قرار ندهید. از سه‌پایه‌ی یا زیر قابلمه‌ای مقاوم در برابر حرارت استفاده نمایید.
- قابلمه‌ی سرامیکی یا درپوش را روی اجاق‌گاز، زیر المنت گرمایشی، امواج مایکروویو یا درون آن توستر قرار ندهید.
- قابلمه‌ی شیشه‌ای داغ یا درپوش داغ آرام‌پز را در ظرفشویی آشپزخانه (سینک) یا در سطحی مرطوب و خنک قرار ندهید.
- برای تهیه‌ی ذرت بوداده (پاپ کورن)، کارامل و شیرینی از قابلمه‌ی سرامیکی استفاده نکنید.
- از تمیزکننده‌های ساینده یا پارچه‌های صیقل‌دهنده یا هر جسمی که باعث خراشیدن قابلمه یا درپوش می‌شود استفاده نکنید.
- چنانچه هر قطعه‌ای لب‌پر شده، ترک خورده یا شکسته شد، از آن استفاده نکنید و آن را تعمیر نکنید.

**موارد استفاده:** قابلمه‌ی سرامیکی می‌تواند در آون‌های معمولی، آون با فن هوای داغ یا آون مایکروویو استفاده گردد. اما نباید آن را زیر کباب‌پز، روی اجاق‌گاز یا مستقیماً در معرض المنت گرمایشی قرارداد. هرگز درپوش شیشه‌ای را در هیچ نوع آونی استفاده نکنید. درپوش شیشه‌ای و قابلمه‌ی سرامیکی در ماشین ظرفشویی قابل شست‌وشو هستند و برای نگهداری مواد غذایی در یخچال یا فریزر نیز می‌توانند استفاده شوند.

- ۱۴. این دستگاه مختص مصارف خانگی و سایر موارد مشابه است. از جمله:
  - آشپزخانه‌ی کارمندان فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری.
  - خانه‌های ویلایی
  - مشتریان هتل‌ها، مهمانسراها و سایر مکان‌های اقامتی
- ۱۵. همیشه ابتدا سیم را به دستگاه و سپس به پریز متصل نمایید. برای خاموش نمودن، ابتدا دکمه‌ی «Off» (خاموش) را بزنید، سپس دوشاخه را از پریز جدا نمایید.
- ۱۶. این دستگاه مختص استفاده برای مصارف خانگی و مشابه است. از این دستگاه استفاده‌ی صنعتی نکنید.
- ۱۷. این دستگاه، بخار تولید می‌کند. بدون درپوش، از آن استفاده نکنید.
- ۱۸. مانع خروج بخار از لبه‌های درپوش نشوید و منافذ خروج بخار را مسدود نکنید.
- ۱۹. برای اجتناب از سوختگی، درپوش را جابه‌جا نموده و باز کنید، اجازه دهید قطرات آب به درون محفظه بچکند.
- ۲۰. ظروف فقط برای استفاده در این دستگاه طراحی شده‌اند. از آنها هرگز نباید روی اجاق گاز استفاده نمود. ظرف داغ را روی سطحی خنک یا مرطوب قرار ندهید. از ظرف شکسته‌شده استفاده نکنید.

## این دستورالعمل‌ها را به خاطر بسپارید.

### پیش از اولین استفاده

- تمام قطعات و لوازم بسته‌بندی را از جعبه بیرون آورید و باز کنید.
- پیش از خواندن این دستورالعمل، سیم برق را به دوشاخه متصل نکنید.
- ظرف شیشه‌ای و درپوش را با آب گرم و مایع شوینده، بشویید. آنها را به‌خوبی در آب شسته سپس خشک نمایید.
- درون و بیرون پایه و بدنه را با پارچه‌ای نمناک و تمیز پاک کنید و با پارچه‌ای نرم و براق‌کننده، به‌طور کامل خشک کنید.
- آرام‌پز را روی سطحی صاف و خشک قرار دهید. قابلمه‌ی شیشه‌ای را درون پایه بگذارید و ۲ فنجان (۵۰۰ میلی لیتر) آب به آن اضافه کنید. درپوش را گذاشته و دوشاخه را به پریز متصل نمایید. دستورالعمل‌های قسمت «چگونگی استفاده از آرام‌پز» را مدنظر داشته باشید و اجازه دهید دستگاه در حالت «High» (دمای زیاد) و به مدت ۳۰ دقیقه اقدام به پخت نماید.
- هنگامی که زمان پایان یافت، دوشاخه را از پریز جدا نموده و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود. قابلمه‌ی سرامیکی را بردارید و آب درون آن را خالی کنید.



پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.  
این دستگاه فقط برای استفاده‌ی خانگی می‌باشد.



#### نکات ایمنی مهم

هنگام استفاده از لوازم برقی، همواره بایستی اقدامات اولیه‌ی احتیاطی و ایمنی، به شرح زیر رعایت گردند:

۱. تمام دستورالعمل‌ها را بخوانید.
۲. سطوح داغ را لمس نکنید. از دستگیره‌ها استفاده نمایید. هنگام برداشتن درپوش یا حمل ظروف داغ از پارچه‌ی مناسب استفاده نمایید.
۳. به منظور جلوگیری از خطرات برق گرفتگی، سیم برق، دوشاخه یا دستگاه را درون آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. هنگام استفاده‌ی دستگاه توسط کودکان یا نزدیکی آنها، نظارت مستقیم امری ضروری است.
۵. در زمان عدم استفاده از دستگاه یا هنگام جدانمودن یا نصب قطعات دستگاه، دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید. پیش از تمیزکاری، اجازه دهید دستگاه خنک گردد.
۶. زمانی که سیم برق یا دوشاخه‌ی دستگاه آسیب دیده است، یا بروز هرگونه خرابی از جمله افتادن دستگاه که باعث درست کار نکردن آن شود، دستگاه را مورد استفاده قرار ندهید. دستگاه را برای بررسی، تعمیر یا تنظیم به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر انتقال دهید. برای اطلاعات بیشتر برگه‌ی ضمانت‌نامه را ملاحظه نمایید.
۷. استفاده از لوازم جانبی که توسط شرکت فلر فروخته نشده یا پیشنهاد نگردیده است، ممکن است باعث ایجاد آتش‌سوزی، برق گرفتگی یا صدمه گردد.
۸. از این دستگاه در فضای آزاد استفاده نکنید.
۹. اجازه ندهید سیم برق از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شده یا در تماس با سطوح داغ قرار گیرد.
۱۰. دستگاه را در برابر یا نزدیکی اجاق گاز یا اجاق الکتریکی و یا درون اجاق گرم قرار ندهید.
۱۱. هنگام جابه‌جایی دستگاهی که حاوی مواد غذایی داغ است، باید بسیار دقت نمود.
۱۲. این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (شامل کودکان نیز می‌شود) که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، کم تجربه یا فاقد دانش لازم هستند مناسب نیست، مگر این که توسط شخصی که مسئولیت ایمنی آنها را پذیرفته، تحت نظارت قرار گیرند یا آموزش داده شوند.
۱۳. کودکان بایستی مورد نظارت قرار گیرند و مطمئن شد که با دستگاه بازی نمی‌کنند.

Germany  
**Feller**



SL 287 D



آرام پیز