



# **INSTRUCTION MANUAL**

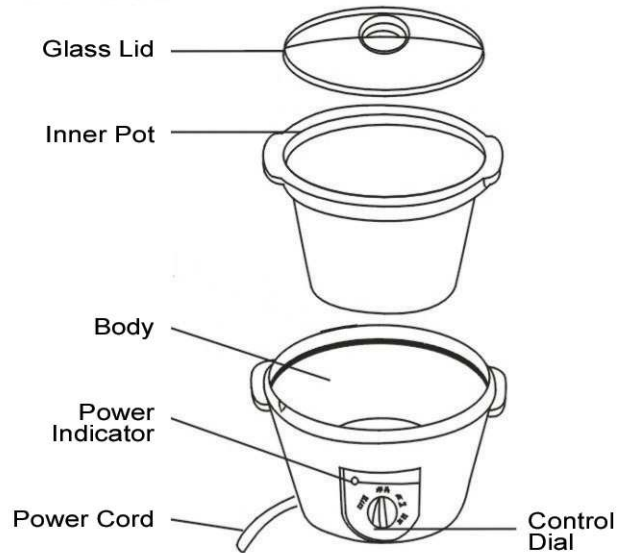
## **SLOW COOKER**

MODEL: SC-5355

Thank you for your purchase.

Please read thoroughly before use and keep in a safe place for future reference.

## PARTS IDENTIFICATION



## SPECIFICATIONS

Voltage	Power	Package Dimension	Inner Pot Capacity	Body Capacity
120V / 60Hz	240W	12.4 x 12.4 x 10.04 in	5 L	6L

## FEATURES

- Zisha, also known as purple clay, is a type of clay from Jiangu province, China that dates back to the Song Dynasty.
- Zisha breaks down the fat in meat and poultry while retaining natural juices, essential nutrients and vitamins
- Mineral rich earthenware enhances flavor and taste.
- Temperature control feature prevents overcooking.
- User friendly.
- Overheat fuse-cutoff protection

## OPERATING INSTRUCTIONS

- Inner pot can be separated from body for easy cleaning.
- Please clean the inner pot before use.
- Be sure the outside surface of inner pot is complete dry before placing in body.
- After placing the inner pot into the body, check that the pot is placed securely.
- Set the control knob to OFF position.
- Place ingredients into the inner pot and add appropriate amount of water.
- Connect power to outlet.
- 3 control settings: Low / High / Auto.
  - Low: cooking time is approx. 5~6 hours.
  - High: cooking time is approx 2~4 hours.
  - Auto: cooking time is approx 2~4 hours.

**Note:** When power indicator goes off, cooking is done and unit will switch to keep warm mode. Unit will remain in Warm mode until unit is turned OFF.

- When cooking is done, set control dial to OFF and unplug from power source.

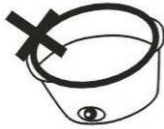
### NOTE:

- Never heat the inner pot directly on a stovetop.
- Inner pot can be used in a microwave or oven.
- To prolong the life of the unit, indicator light is off when in Warm mode.
- To prevent boiling over, never fill to inner pot's brim.
- When inner pot has been boiled-dry, DO NOT add cold water or immerse/wash pot with cold water. This will cause the stoneware to crack.
- Do not immerse or wash the outer body under running water – wipe clean with damp clothe.
- Due to the unit's slow cooking process, try not to lift or remove lid while cooking, which causes heat to escape.



## CAUTION

1. During initial use, some smoke or odor may be emitted – this is normal and not a defect of product.
2. Place unit on a heat resistant surface and away from any flammables.
3. Do not use in the following:
  - On an unstable surface
  - On an uneven surface
  - Near a major heat source (i.e. stove, fireplace, etc)
4. Handle with care. Do not drop the unit.
5. Do not move unit during cooking process, the handles are hot, be cautious. Wait until unit has cooled down before handling.
6. Do not place any other cookware into the body except for the supplied inner pot.
7. Never immerse body in water or wash under running water.
8. Never turn the unit on without the inner pot.
9. Plug unit in a dedicated 110V outlet. Do not share the same outlet with other electrics or appliances.
10. Do not pull or bend the power cord.
11. Always remove plug by grasping the plug. Do not unplug by yanking the cord.
12. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If cord or plug is damaged, contact the manufacturer and a qualified electrician.



## TROUBLE SHOOTING

SYMPTOM	CHECK
Unit is not heating	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ If plug is firmly connected to outlet.</li><li>▪ If the control dial is at OFF position.</li><li>▪ If the inner pot is properly placed into the body.</li><li>▪ If the socket is working by connecting another appliance.</li></ul>

## MAINTENANCE

- Unplug unit after each use. Wait till unit has cooled down before any maintenance or cleaning.
- Wash inner pot with warm water and mild detergent.
- It is recommended to clean the inner pot once cooled after each use. If leftovers are left within the pot for a period of time, the residue may be hard to remove.
- Wipe the outer body with a damp cloth. Never wash under running water. If exceptionally dirty, first wipe with cloth soaked in water and detergent solution. Then wipe clean.
- Never use harsh chemicals such as alcohol to clean the unit.

## NOTE

The inner pot is a consumable part and not covered under our warranty. Should your item arrive cracked or damaged, please notify us within 7 business days.



尚朋堂  
SUNPENTOWN

# 電燉鍋 SC-5355

# 使用說明書

感謝選擇本產品  
使用前請詳細閱讀本說明書  
并妥善保存本說明書  
內附保證書

## 部品名稱

SC-5355



## 產品規格

型號	電壓	頻率	功率	包裝尺寸	內鍋容量	外鍋容量
SC-355	110V	60Hz	280W	315*315*255	5.0公升	6公升

## 特性

- A、紫砂內鍋能分解肉類的脂肪:同時保留食物的原汁原味不但保留食物的營養成份:而且更保健;
- B、紫砂陶鍋加熱時能夠放射出遠紅外線之元素,確保食物:色、香、味俱全;
- C、鋼化玻璃設計配件:美觀大方;
- D、有自動控制溫度功能:燉煮食物絕無焦糊:操作簡單方便;
- E、有保險絲結構設計:安全可靠;
- F、紫砂陶鍋不能用於瓦斯爐上直接加熱可放於微波爐或烤箱上使用;
- G、延長產品奉命:保溫時指示燈不亮;

## 使用方法

1. 分離式燉鍋。(內鍋與本體可分離)
2. 先清洗內鍋，清洗乾淨後，把內鍋與本體接觸表面用軟布擦乾。
3. 把清洗好的內鍋放入本體中，檢查一下是否有晃動、傾斜，請務必放置平穩。
4. 把溫度調節開關置於“關”的位置。
5. 把要燉的食物及調料放入內鍋，再加入適當的水後再蓋上玻璃蓋。
6. 插上插頭，接通電源後選擇開關檔，電源指示燈會亮起。
7. 三段開關控制：低溫、高溫、自動可依據食物燉煮時間長短，選擇，“低溫”“高溫”或“自動”。
  - 1) 低溫燉煮食物，時間約為5-6小時。電源批示燈亮
  - 2) 高溫燉煮食物，時間約為2-4小時。電源批示燈亮
  - 3) 自動蒸煮食物時間需2-4小時，電源批示燈亮，當電源燈熄滅時是開關溫度調節，此時食物已燉煮完成。
8. 食物燉煮好後，將溫度調整開關置於“關”的位置，然後將插頭拔離插座。

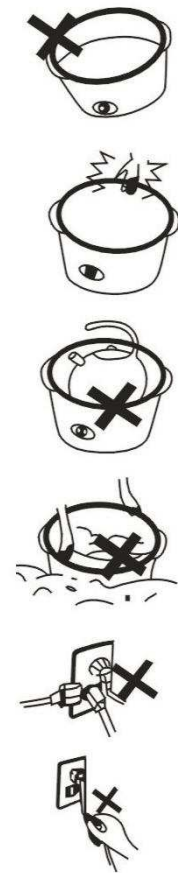


### 注：

1. 若煮湯類及豆類需要加水，但最高水位不要超過內鍋之九成高。
  2. 乾燒時內鍋內絕不可加冷水，亦請勿馬上用冷水沖洗，以免龜裂。
  3. 不可將燉鍋整個置於水中清洗，外殼請用清潔劑或濕布擦洗為宜。
  4. 燉煮時避免在燉煮過程中掀開玻璃蓋子，因燉鍋是採用電慢燉煮食物，故掀開蓋後所喪失的熱力必待一段時間後才能補充。
- ※緊急處理方法：當本機有動作異常現象發生時，請速拔掉電線插頭，並通知本公司服務單位處理，切勿自行拆卸本機，以免發生危險。

## 注意事項

1. 第一次使用時，通常都會有煙或異味冒出，這些都是正常現象，並非產品本身的問題，請安心使用。
2. 勿在不耐熱物之附近使用，請勿在樹脂製桌巾、草席、地毯等不耐熱物附近使用本產品。
3. 禁止使用在以下場所：
  - 不穩定的地方
  - 有傾斜度的地方
  - 高溫處附近(如火爐、瓦斯爐等)
4. 使用時必須小心，請勿讓產品摔落或撞擊其他物品。
5. 小心被燙傷，通電後鍋把手會發燙，故於使用後待其冷卻才可搬動。
6. 本體上勿放置本產品以外的鍋了，本體內勿放置其他鍋。
7. 本體嚴禁用水清洗或浸入水中，以免造成觸電。
8. 絕對禁止空鍋使用。
9. 請使用110V之插座，且不可多個插頭共用一個插座。
10. 電源線請勿拉扯、變曲，以免接觸不良。
11. 拔出電源線插頭時，需手持插頭再拔出插座。
12. 如果電源線損壞，為避免危險，必須由製造廠或其維修部的專職人員更換。





## 異常排除

當您遇到類似下述的情形時，並不完全表示機器是故障的，幫請於送修之前，再檢查一下。

異常現象	自我檢測方法
鍋內溫度沒有上升	<ul style="list-style-type: none"><li>● 插頭有沒有插緊？</li><li>● 溫度調整開關是不是停留在“關”的位置？</li><li>● 內鍋在本體上是否平衡？有沒有確實放好？</li><li>● 插座是否正常？（改插其他插座確認看看！！）</li></ul>

※請勿自行拆卸本產品，因其具有危險性質，故如有任何問題，請向購買商聯絡。

## 清洗

- 產品使用後，必須拔掉插頭，然後待內鍋冷卻後。再開始清潔。
  - 洗潔劑必須使用廚房洗潔劑。
  - 塑膠外殼及本體請勿用水清洗。
  - 內鍋經使用後，最好能馬上清洗，不然附在內鍋表面的一些污垢殘渣將會較難去除。
  - 本體用沾有清潔劑的軟布擦拭，再用布擦去清潔劑，最後用乾布擦拭。
- ※切勿使用酒精、松節油、汽油等擦拭。

## 常食菜肴作法

### 梅花扣肉

材料：  
五花豬肉（寬7.8公分）一斤  
梅乾菜……半斤  
蔥……6枝（3公分長）  
薑……6片  
酒……1大匙  
醬油……4大匙  
鹽……1小匙  
糖……2小匙  
清水……少許  
使用高溫燉……3小時

### 清燉排骨

材料：  
排骨……約1斤  
蘿蔔……約1斤  
清水……3~6杯  
鹽……少許  
使用高溫燉……4小時

### 冬菇燉雞

材料：  
雞……1隻（大隻切塊）  
冬菇……12朵  
清水……6杯  
酒……1大匙  
鹽……2小匙  
蔥……少許  
薑……少許  
使用高溫燉4小時

### 慢鍋鴨塊

材料：  
光鴨……半隻  
當歸……少許  
酒……2大匙  
鹽……2大匙  
清水……6杯  
使用高溫燉4小時



### 紅燒牛腩及牛肉

材料：  
牛腩(肉)……1斤半~2斤  
水……不要或少許  
大蒜……4粒  
薑……5片  
酒……少許  
醬油……1大杯  
糖……少許  
八角……4顆  
辣油……少許  
燉牛肉內加紅透蕃茄二個  
燉牛腩加半斤蘿蔔  
使用高溫燉 4~5小時

### 排骨糙米飯

材料：  
排骨……約1斤（較有肉的）  
糙米……例4杯一杯米一杯水  
水……例4杯煮飯時加二倍  
鹽……少許  
使用高溫燉……3小時

### 鳳足冬菇

材料：  
冬菇……1兩  
雞腳……24隻  
清水……6杯  
酒……1大匙  
鹽……2小匙  
蔥……少許  
薑……少許  
使用高溫燉4小時

### 紅燒蹄膀

材料：  
蹄膀……1斤半（一個）  
水……3杯（電鍋計量）  
醬油……1杯半  
八角……少許  
鹽……少許  
使用高溫燉 3~4 小時

\*根據不同型號的產品請注意量的調整

〈 注意 〉

- 一、如有下列情形之一者，雖仍在保證期間內，亦需酌收服務費：
  - a. 使用不當或天災、地變及蟲鼠害、雷擊所導致之損壞或故障。
  - b. 自行檢修改裝或經外人檢修所引起之損壞或故障。
  - c. 安裝位置之移位、運送、落下等所造成之損壞或故障。
  - d. 偏僻地區即山區之服務，不論是否超過保證期間，酌收服務費。
  - e. 未按規定電壓使用，所引起之損壞或故障。
- 二、保證期間外檢修或調整說明之服務，雖無更換零件亦須酌收服務費！若需更換零件之服務，則依本公司「服務零件檢修價目表」收費。
- 三、保證書未提出，保證書內容與現物不符，記載輕塗改或模糊無法辯記，購買日期未填寫或未加蓋經銷商店章，均視同失去保證效力。
- 四、本公司對各產品均訂有零件更換保證期限，超過期限，本公司盡量以現行生產品類似零件代用修理，如無法代用尚祈見諒。
- 五、本保證書如有遺失，恕不補發，敬請妥為保存。



## Your Guarantee

If this product is found to be faulty as a result of faulty materials or workmanship within one year from date of purchase, it will be repaired free of charge.

This guarantee is subject to the following terms:

- Sunpentown must be notified of the fault.
- Proof of purchase must be presented to Sunpentown's nominated representative.
- The warranty will be void if the product is modified, misused or repaired by an unauthorized person.
- The warranty after repair will not be extended beyond the original one-year period.
- All replacement parts will be new or reconditioned.
- Parts, which are replaced, become the property of Sunpentown.
- The warranty applies for the use of the product in the USA only.

What is NOT COVERED:

- Warranty does not include freight charges.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this product.
- Damage to product caused by improper power supply voltage, accident, fire, floods or acts of nature.
- Failure of product resulting from unauthorized modifications to the product.
- Improper installation or failure to perform the necessary maintenance.

This GUARANTEE is in addition to your Statutory Rights

**SUNPENTOWN INTERNATIONAL INC.**  
**21415 Baker Parkway, City of Industry, CA 91789-5236**  
**Tel: 909-468-5288 · Fax: 909-468-5279**  
**service@sunpentown.com**  
[www.sunpentown.com](http://www.sunpentown.com)