

Slow Cooker

INSTRUCTIONS

慢炖锅

说明书

슬로우 쿠커

사용 설명서

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.

Table of Contents

SLOW COOKER SAFETY

Slow Cooker Safety 2
Important Safeguards 3
Electrical Requirements 4

FEATURES AND OPERATION

Parts and Features 4
Preparing Your Slow Cooker 6
Operating Your Slow Cooker 7
Slow Cooker Setting Guidelines 8
Slow Cooking Tips 9

CARE AND CLEANING

Care and Cleaning 10
Troubleshooting 11

Slow Cooker Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To avoid electrical shock do not immerse cord, plugs, or the slow cooker base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by KitchenAid may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not use without a lid. Do not use without a pot in place, or with a cracked pot.
11. Do not use abrasive cleaning products. Do not use alkaline cleaning agents.
12. This appliance must not be immersed.
13. Do not let cord hang over 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. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
17. Do not use appliance for other than intended use.
18. 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.
19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    -staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
    -farm houses
    -by clients in hotels, motels, and other residential type environments
    -bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

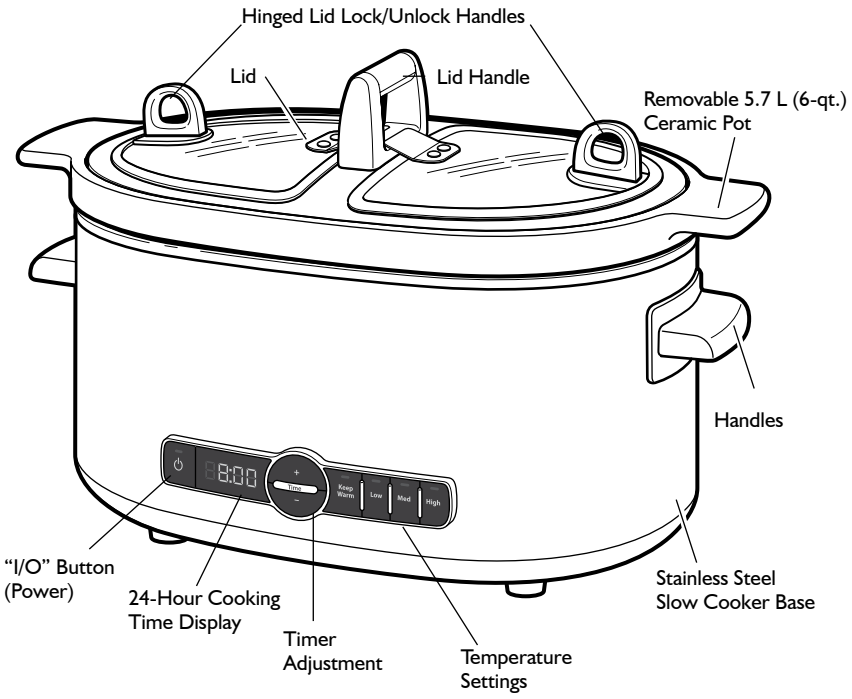
Volts: 220-240 V.A.C.
Hertz: 50-60 Hz

NOTE: This slow cooker has a grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

If a longer extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The extension cord should be a grounding-type cord.
- The cord should be arranged so it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Parts and Features



Parts and Features

24-Hour Cooking Time Display
Large easy-to-read display shows two modes. If the Slow Cooker is turned on, the display will read "On" and will run for 24 hours before automatically turning off. The second mode is programmed – the display will count down from the programmed time. It can be programmed for up to 24:00 hours. In addition, once the program runs through the programmed time, it will automatically default to Keep Warm for 4:00 hours. When this happens, the display will count up from 0:00 to 4:00 hours before automatically shutting off.

Removable 5.7 L (6-qt.) Ceramic Pot
Dishwasher-safe pot makes an attractive serving dish at the dinner table. While the ceramic pot is not recommended for oven use, it is oven safe up to 300°F/140°C.

The ceramic pot should also not be used in the microwave or on the stove top.

NOTE: Pouring may be difficult if pot is full or nearly full, so it is recommended that you ladle the contents out of the pot.

Hinged Lid
Innovative hinged lid design allows easy serving options with less heat loss. Large twisting handles on both hinged panels ensure easy one-handed operation for locking and unlocking.

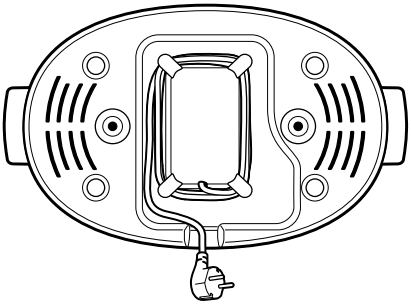
NOTE: Lids are not oven safe.

Lid Handle
The lid handle is large for easy lifting, plus the material and design help reduce heat transfer from the lid.

Handles
The exterior base side handles are large, so the 5.7 L (6-qt.) slow cooker can be lifted easily, even with oven mitts.

Stainless Slow Cooker Base
Provides stable and easy to clean support for the ceramic pot. The sides of the slow cooker base may get very warm during operation. Always use handles on base when moving Slow Cooker. Use oven mitts to remove the ceramic pot.

Integrated Cord Storage
The power cord stores neatly on the bottom of the slow cooker base.



Before First Use

Before using your slow cooker for the first time, wipe the base and cord with a clean, damp cloth. Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water, then rinse and dry. The ceramic pot and lid can also be washed in the dishwasher. See "Care and Cleaning" section for more information.

Slow Cooker Assembly

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

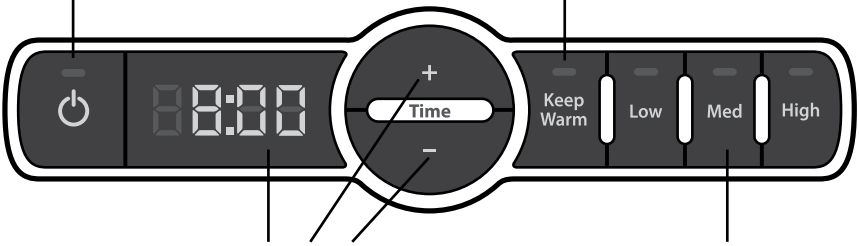
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1. Place the ceramic pot in the metal. Do not cook anything in the base without the ceramic pot in place. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into heated pot. The ceramic pot must be placed in the base, and food placed in the ceramic pot for cooking.
2. For best cooking results always operate your Slow Cooker with the lid on.
3. Plug into a grounded outlet. Slow Cooker is now ready for operation.

Once the Slow Cooker has been plugged in, pressing the "I/O" button will illuminate both the LED display for the timer and the "I/O" (Power) button.

When the "Keep Warm" mode is selected the timer will display "On".

NOTE: Do not attempt to cook in "Keep Warm" mode. It is intended only for keeping food at a safe temperature after it has finished cooking.



The timer allows you to program a specific cooking time up to 24 hours. By pressing "+" the time will increase by 30 minutes. By pressing "-" the time will decrease by 30 minutes. The time set will be displayed and counted down to zero.

Temperature control featuring three heat levels for perfect results.

NOTE: "On" will be displayed when a temperature is selected without entering a cook time on the timer. The Slow Cooker will operate for up to 24 hours, if uninterrupted; and then automatically shut off.

Getting Started

1. Plug in Slow Cooker (ensure ceramic pot is in Slow Cooker base).
2. Push "I/O" button.
3. Select Temperature.
4. If programming is desired use the "+ or -" buttons select desired cooking time (using the timer is optional and not required for Slow Cooker operation).
5. Make sure lid is on ceramic pot.

Slow Cooker Setting Guidelines

The multiple Slow Cooker settings allows the kind of cooking, or serving, that lets you prepare a variety of foods on different settings, so you can adapt your recipes to your changing schedule.

In general, use lower settings for longer cook times. Try a higher setting when you start food preparation later in the day and want to serve the food that same evening.

"High" – Try using this setting when a shorter cooking time is desired or for recipes that are typically baked.

Beans and rice	Cobbler/fruit dessert	Roasted meats
Broth-based soup	Hot beverages	Steamed potatoes
Chicken/turkey pieces	Pudding/steamed cake	Wild rice casserole

"Medium" – Appropriate for most recipes when there is time for long, slow cooking. It's an ideal setting for food started before going to work in the morning and served for dinner in the evening.

Baked potatoes	Cornish hens	Potato casserole
Beef roast	Dressing/stuffing	Puddings
Beef short ribs	Dried beans/lentils	Rice pudding
Chicken or turkey	Egg bake	Split pea soup
Casserole	Poached pears	Stew
Chicken wings	Pork chops	Wild rice casserole
Chicken/turkey pieces	Pork ribs	

"Low"– Good for slow cooking recipes or less tender cuts of meats that require longer cooking times to develop full flavor.

Baked egg based puddings	Dressing/stuffing	Pork ribs
Beef roast	Dried beans/lentils	Pork roast
Beef short ribs	Hard squashes	Split pea soup
Chicken wings	Lamb shanks	Stew
Chicken/turkey pieces	Pork chops	

Slow Cooking Tips

Over the past few decades, as schedules have become more hectic and lifestyles more fast-paced, more and more people have turned to slow cookers to help them get a better handle on their time.

This KitchenAid Slow Cooker offers refinements in control that help the cooker be a more useful tool and power to add responsiveness and peace of mind.

Sure and Steady Cooking

A Slow Cooker is designed for you to put food into it, walk away from it without a worry, and return to a well-cooked meal. So it's important to let it do its job. That means you should always cook with the ceramic pot and glass lid in place, because removing the lid reduces the temperature inside the slow cooker and increases cooking time.

Except where a Slow Cooker recipe specifically directs you to remove the lid, do not remove or lift the lid until the minimum suggested recipe-cooking time has elapsed. If you want to view the food you're cooking, tap the glass lid to remove the condensation that has collected, and look through the lid.

Start With Food at the Right Temperature

Common sense is a good guide to knowing the right temperature for food when you start cooking in a Slow Cooker. Foods typically stored in the refrigerator should be added at their refrigerated temperature. Frozen food, on the other hand, should be thawed. And if you need to sear meat or poultry, do that just before adding it to the Slow Cooker – do not partially cook meat or poultry and then refrigerate before using.

Avoid adding liquids colder than normal refrigerated temperatures. Adding near-freezing liquids to a warm or hot pot may cause the pot to crack.

A Slow Cooker is a Moist Environment

Slow Cookers use a food's own moisture to cook the food. With the lid kept on while cooking, very little moisture evaporates and natural juices from the food accumulates. For that reason, use less liquid when using your favorite traditional recipes for slow cooking.

Enhancing Texture and Flavor

The amount of seasonings, types of ingredients, and when you add ingredients can improve the texture and flavor of your slow-cooked meals.

As a general rule for using your favorite recipes in the slow cooker, increase the amounts of herbs and seasonings to offset the effect of longer cooking times.

Add garnishes, fresh herbs, and quick-cooking vegetables toward the end of the cooking cycle. For example, you can add peas, corn and freshly sliced squash in the last 10 to 20 minutes.

Also consider the differences between related ingredients when cooking for extended times. Dark meat poultry will retain moisture better than white meat in recipes cooked more than 7 to 9 hours. Whole-grain rice, such as brown or wild rice, retains its texture better than white rice when it's slow cooked. Over extended periods, white rice can overcook and become mushy.

When cooking soups and stews, leave a 5 cm (2-inch) space between the top of the ceramic pot and the food so the recipe can come to a simmer without spilling over.

Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Always thaw meats prior to slow cooking.

Some foods are not suited for extended cooking. Pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving.

If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be a liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the ceramic pot.

Cut Food to Proper Size

The size you cut food into can affect its taste and texture. To assure uniformity of cooking, cut vegetables of similar density, such as potatoes, carrots, and parsnips into similar-sized pieces. In general, dense vegetables should be slightly smaller than more tender vegetables.

Cutting meats into large pieces allows longer cooking times and avoids overcooking.

1. Check that the slow cooker is switched off and unplugged before cleaning.
2. Allow the slow cooker to cool completely before cleaning.

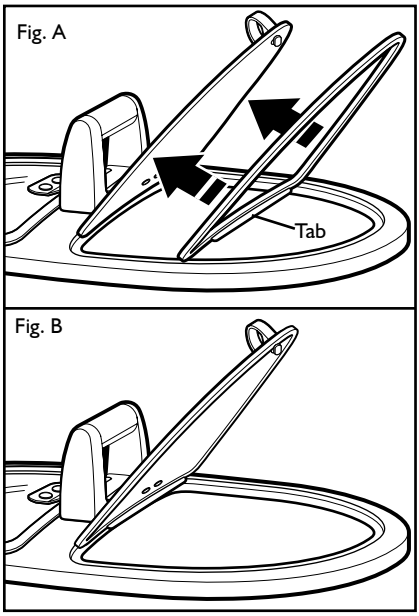
NOTE: Do not immerse the base in water to clean any part of the slow cooker.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

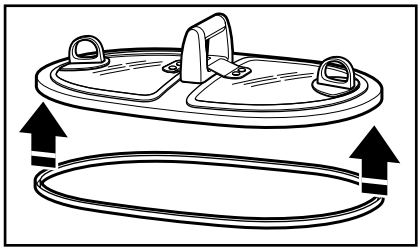
3. Wipe the base and cord with a clean damp cloth.
4. Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water, then rinse and dry. The ceramic pot and glass lid can also be washed in the dishwasher.

NOTE: It is recommended that you remove the three seals from around the lid before washing the glass lid in the dishwasher. The seals are hand washable.

To replace the hinged lid seals, make sure that the tabbed edge is facing downward (see Fig. A), and slowly work the edges of the seal back onto the glass lid (see Fig. B).



To replace the seal around the edge of the full lid, slowly work the edges of the seal back onto the lid from one end to the other. This seal will fit tightly against both sides of the lip around the bottom of the lid, and will stretch to fit in place.



NOTE: When cooking very thick mixtures, such as polenta or many desserts, the ceramic pot may be lightly coated with no-stick cooking spray before cooking. This coating will help make cleanup easier after cooking.

Ceramic Pot Care

Here are a few simple tips to assure your slow cooker gives you years of service.

- This is a large-capacity slow cooker and it is recommended that you cook with at least 1 L (1 qt) of food in the ceramic pot.
- Do not store the ceramic pot in the refrigerator.
- If the ceramic pot has been inadvertently left in the refrigerator, do not immediately fill with hot or warm liquids. Wait until the pot is at room temperature.
- If assembling a recipe in advance of cooking, store ingredients in a covered, separate container.
- After each use, always follow the "Care and Cleaning" instructions.
- For best results, the ceramic pot should be at least half-filled. If less than half filled, check for appropriate temperature 1 to 2 hours earlier than recipe states.

Care and Cleaning

To clean white residue from the ceramic pot

Small amounts of calcium in wash water may leave a white residue in the ceramic pot after it has been washed. To clean the residue, follow this procedure:

1. Pour a small amount of vinegar into the pot and dilute it with an equal amount of water.
2. Wipe the inside surfaces of the pot with a soft pad. Be sure to wipe the vinegar/water solution sufficiently over all the affected areas.
3. Empty the pot, rinse with water, and dry with a soft cloth or towel.

Troubleshooting

If your slow cooker should fail to operate, check the following:

- See if the slow cooker is plugged into a proper electrical outlet. If it is, unplug the slow cooker.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- Plug in slow cooker.
- If the slow cooker still does not work, check the household fuse or circuit breaker on the electrical circuit the slow cooker is connected to and make sure the circuit is closed.

If the problem cannot be corrected:

- Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.

目录

慢炖锅安全性

慢炖锅安全性 12
重要安全措施 13
电气要求 14

功能和操作

零件和特征 14
慢炖锅准备 16
慢炖锅操作 17
慢炖锅设置指南 18
使用提示 19

维护和清洁

维护和清洁 20
故障排除 21

慢炖锅安全性

您和他人的安全非常重要。

在本手册和器具上已提供许多重要的安全信息。务必阅读并遵守所有的安全信息。



这是安全警告标志。

此标志用于警告存在可造成您本人和其他人潜在伤亡的危险。

所有安全信息均出现在安全警告标志后面，警报标识为 “DANGER”（危险）或 “WARNING”（警告）字样。这些标识表示：

⚠ 危险 — **如果不严格遵守说明，可能发生重伤甚至死亡事故。**

⚠ 警告 — **如果不遵守说明，则可能发生严重伤亡事件。**

所有安全信息都将为您解释存在哪些潜在危险，如何降低受伤几率，以及不遵守说明会发生哪些后果。

重要安全措施

使用电气装置时，请务必遵守基本的安全注意事项，降低火灾、电击和/或人员受伤危险，包括如下内容：

1. 阅读所有说明。
2. 不得触摸高温表面。使用手柄或把手。
3. 为避免电击，不得将电线、插头或慢炖锅底座浸入水中或其他液体内。
4. 在儿童旁边使用或由儿童使用时请务必严密监督。应监督儿童，以确保其不会把电器当作玩具。
5. 未使用时和清洗前从插座上拔下电源插头。添加或拆卸零件时使其冷却。
6. 如果电源插头损坏，必须由制造商、服务代表或类似的合格人员进行更换，避免造成危险。
7. 不要使用损坏的电线或插头操作任何电器，或使用因任何原因出现故障或已损坏的电器。将电器送至最近的授权维修中心进行检查、维修或调整。
8. 使用 KitchenAid 未推荐的附件可导致损伤。
9. 不得在室外使用。
10. 不得无液体时使用。不得在无锅时使用，锅开裂时也不得使用。
11. 不得使用研磨性清洁产品。不得使用碱性清洁剂。
12. 不得将该装置浸入水中。
13. 不得将电线悬挂在桌子或操作台边缘，或接触热的表面。
14. 不得置于热风或电热炉上面或附近，或置于加热炉内。
15. 在移动带有高温油或高温液体的电气装置时务必小心。
16. 首先把控制旋钮转动至 “OFF（关闭）”，随后从墙壁插头上取下插头，从而断开连接。
17. 不得将电气装置用于任何其他目的。
18. 本电器的使用对象不包括肢体感觉下降或有心智能力障碍的人（包括儿童），或缺乏经验或知识的人，除非负责其安全的人员对其使用电器进行监督或指导。
19. 该电器设计用于室内，类似应用包括：
    -商店、办公室和其他工作环境下的员工食堂区域
    -农场房屋
    -由宾馆、汽车旅馆或其他居住型环境下的客人使用
    -在住宿和早餐型环境下使用。

保存这些说明

慢炖锅安全性

电气要求

⚠ 警告



电击危险

插入接地插座内。

不得取下接地插脚。

不得使用转接器。

不要使用延长线。

不遵守这些说明可导致死亡、火灾或电击。

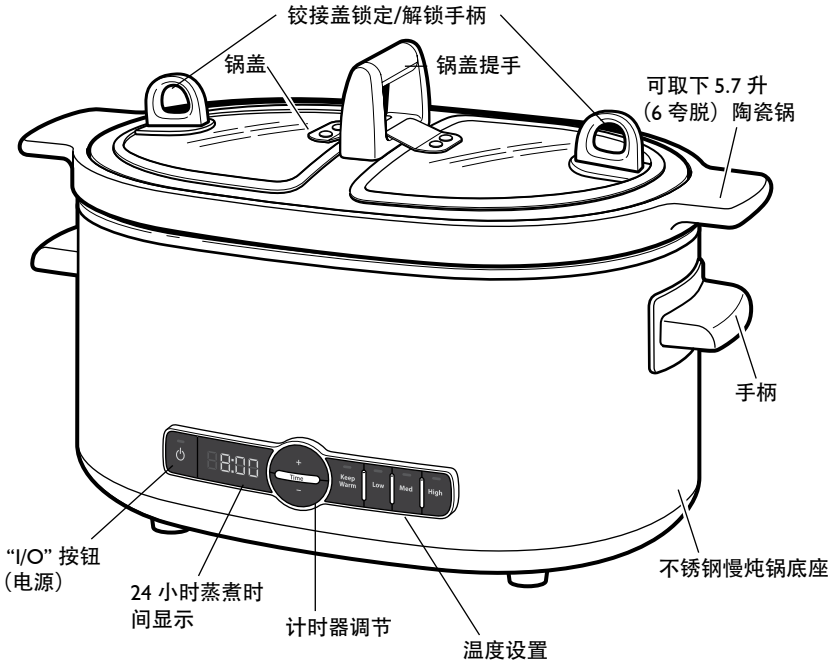
电压：220-240 V.A.C.
频率：50-60 Hz

注：该慢炖锅带有接地插头。为降低电击危险，该插头只能单向插入插座中。如果插头与插座不匹配，请联系合格的电工。不得以任何方式更改插头。

如果采用延长电源线：

- 延长电源线的标记电气级别应至少等于电器的级别。
- 延长线应为接地型。
- 延长线的设计应不能从操作台或桌子表面垂下，从而使儿童拉出或绊倒儿童。

零件和特征



24 小时蒸煮时间显示
大屏幕易于识别显示器显示两种模式。如果慢炖锅开启，显示器将显示 “On（启动）”，并在 24 小时后自动关闭。第二种模式为可编程模式——显示将从设定时间开始倒计时。最多可以设定 24:00 小时。另外，一旦程序超过设定时间，将自动默认为保温 (Keep Warm) 4:00 小时。这种情况下，显示将从 0:00 递增到 4:00，直到关闭慢炖锅为止。

可取下 5.7 升（6 夸脱）陶瓷锅
该锅可确保洗碗机安全，能烹制可口菜肴。然而陶瓷锅不建议用在电磁炉中，它在不超过 300°F/140°C 时可确保安全性。

陶瓷锅不应用在微波炉内或置于火炉上方。

注：如果陶瓷锅已满或将满，则很难倒出，所以建议您将菜肴舀出一部分。

铰接锅盖
创新的铰接型锅盖设计可实现简单的蒸煮选择，降低了热损失。两个铰接面板上的大型折叠手柄确保单手即可完成锁定和解锁操作。

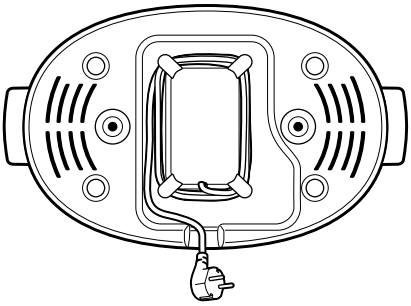
注：锅盖在微波炉中不安全。

锅盖提手
锅盖提手很大，便于提升，同时材料和设计可帮助减少锅盖的传热。

手柄
外部底座侧面手柄很大，这样即便只佩戴炊事手套也可轻易提起 5.7 升 (6 夸脱) 的慢炖锅。

不锈钢慢炖锅底座
为陶瓷锅提供了稳定、易于清理的支座。慢炖锅底座的侧面在运行期间温度很高。移动慢炖锅时务必使用底座上的手柄。使用炊事手套取下陶瓷锅。

一体式导线存储
电源线整洁地存放在慢炖锅底座的底部。



首次使用前

首次使用慢炖锅之前，使用清洁的湿布擦拭金属底座和导线。在热的肥皂水中清洗陶瓷锅和玻璃盖，随后冲洗并干燥。陶瓷锅和锅盖也能在洗碗机内清洗。请见“维护和清洁”部分了解更多信息。

慢炖锅组装

⚠ 警告



电击危险

插入接地插座内。

不得取下接地插脚。

不得使用转接器。

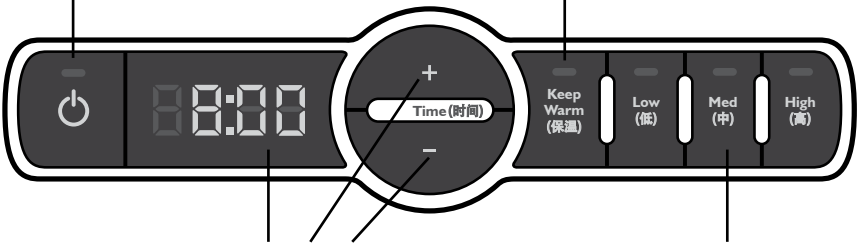
不得使用延长线。

不遵守这些说明可导致死亡、火灾或电击。

1. 把陶瓷锅置于金属底座上。不得在不放置陶瓷锅情况下在金属底座上蒸煮任何内容。避免温度突然变化如把冷冻食物添加到加热的锅内。陶瓷锅必须放在金属底座上，食物必须放在陶瓷锅内以便蒸煮。
2. 为提高蒸煮效果，务必在锅盖合上情况下操作您的慢炖锅。
3. 插入接地插座内。现在，慢炖锅可供使用。

慢炖锅操作

一旦慢炖锅已经插电，按下 “I/O” 按钮将点亮计时器和 “I/O”(电源) 按钮的 LED 显示。



通过计时器可将特定的蒸煮时间设定为 24 小时。按 “+” 可以每次增加 30 分钟。按 “-” 可以每次减少 30 分钟。将显示设置的时间，并倒计时，直到 0 为止。

开始

1. 插入慢炖锅(确保陶瓷锅位于慢炖锅底座上)。
2. 按下 “I/O” 按钮。
3. 选择温度。
4. 如果需要编程，使用 “+” 或 “-” 按钮选择所需的蒸煮时间(可以使用计时器，慢炖锅操作不需要计时器)。
5. 确保锅盖盖在陶瓷锅上面。

当选择 “Keep Warm(保温)” 模式时，计时器显示 “On(开启)”。

注： 不得在 “Keep Warm(保温)” 模式下蒸煮。它仅可用于在完成烹煮之后，在安全温度下保存食物。

温度控制共分为三个加热等级，可实现最佳效果。

注： 未在计时器上输入烹煮时间情况下选择温度时，将显示 “On(开启)”。如果没有外部动作，慢炖锅将在随后 24 小时内保持开启，随后自动关闭。

慢炖锅设置指南

慢炖锅提供了多种选择，可实现多种蒸煮方式，这样您可以通过不同设置准备多种食物，从而不断变换食谱。

通常，对于较长的蒸煮时间，可选择较低设置。如果您开始准备的时间较晚，并希望当晚就能享用美食，则需要较高的温度设置。

"High (高)" – 对于需要的蒸煮时间较短，或通常需要焙烤的菜肴使用该设置。

豆子和米饭	水果馅饼/水果甜点	烤肉
肉汤	热饮	蒸马铃薯
鸡肉/火鸡块	布丁/蒸糕	野生稻米砂锅菜

"Medium (中)" – 长时间缓慢蒸煮时适合大部分菜肴。对于在早上上班之前开始准备的食物，或者晚上制备的晚餐都是理想之选。

烤马铃薯	科尼什鸡	马铃薯砂锅
烤牛肉	填料	布丁
烤牛排	干豆/小扁豆	大米布丁
鸡块或火鸡	煎蛋	豆子汤
砂锅菜	炖梨	炖菜
鸡翅	猪排	野生稻米砂锅菜
鸡肉/火鸡块	猪肋排	

"Low (低)"– 对于需要较长蒸煮时间，需要入味的菜肴或更细的肉条适用。

煎蛋布丁	填料	猪肋排
烤牛肉	干豆/小扁豆	烤猪肉
烤牛排	南瓜粥	豆子汤
鸡翅	羊羔腿	炖菜
鸡肉/火鸡块	猪排	

在过去的几十年中，日程安排越来越紧凑，生活节奏越来越快，越来越多的人开始采用慢炖锅以便帮助他们更好地管理自身的时间。

KitchenAid 慢炖锅提供更多控制调节功能，是烹饪者的一个得力工具，更加灵活，更让人放心。

确定、稳定的蒸煮效果

使用慢炖锅，您可以把食物放在其中，即可放心地走开，回来后食物已经煮好了。那么，使其正常运行非常关键。这意味着，您在蒸煮过程中应务必使用陶瓷锅并盖上锅盖，因为取下锅盖可降低慢炖锅内部的温度，延长蒸煮时间。

除非慢炖锅的菜谱特别说明需要取下锅盖，否则在到达最低建议的菜肴蒸煮时间之前，请不要取下或抬起锅盖。如果您希望查看您正蒸煮的食物，敲击锅盖消除上面的蒸汽，并透过锅盖查看。

蒸煮食物的温度应适当

当您使用慢炖锅蒸煮时，了解一定的常识可使您了解正确的温度。保存在冰箱内的食物通常处于冷冻温度下。另一方面，冷冻食品需要解冻。如果您需要烤制肉类或家禽，在解冻之后请立即放在慢炖锅内——不得局部烤制肉或家禽，并重新冷冻。

避免添加液体的温度低于正常的冷冻温度。在温热或热锅内加入接近凝点的液体可导致锅开裂。

慢炖锅内为潮湿环境

慢炖锅在蒸煮时使用食物自身的水分。蒸煮过程中锅盖保持关闭，蒸汽基本不会流失，食物中自然的汁液就会积聚。为此，当使用您心爱的传统菜单进行慢蒸时请少加水。

增加嚼劲和口感

调料的量、成分类型以及您何时添加成分都能提高您慢炖菜肴的嚼劲和口感。

通常在慢炖锅中烹饪拿手的菜肴时，可增加香草和调料的量以平衡长时间蒸煮的副作用。

在蒸煮循环即将结束时添加配菜、新鲜香草和快煮型蔬菜。例如，您可以在最后 10 到 20 分钟添加豌豆、玉米和新鲜切片的南瓜。

另外考虑在长时间蒸煮过程中各种相关成分之间的差异。在蒸煮超过 7 到 9 小时后，黑肉家禽要比白肉家禽含有更多的水分。整粒米，如棕色米或野生米在慢蒸时的口感要白米要好。如果蒸煮时间过长，白米可能蒸煮过度，变成糊状。

当煮汤和炖肉时，陶瓷锅的锅边和食物之间应保持 5 毫米 (2 英寸) 间隙，使味道能进入汤内，而不会溢出。

不得在慢炖锅中使用冷冻、未煮过的肉。在蒸煮前务必解冻。

有些食物不适合长时间蒸煮。意大利面、海鲜、牛奶、冰淇淋或酸奶油应在食用前 2 小时添加。

如果烹饪蔬菜型砂锅，则需要在菜谱中加水，防止烧焦陶瓷锅的侧面。

把食物切成适当尺寸

您切食物的尺寸可影响到口味和质地。为确保烹饪均匀，把密度相似的蔬菜切成相同尺寸的片，如马铃薯、胡萝卜和欧洲萝卜等。通常，密度大的蔬菜应当比密度小的蔬菜更小一些。

把肉切的大一些可以适当延长蒸煮时间，避免蒸煮过度。

1. 清洁之前检查慢炖锅已经关闭，并拔下插头。
2. 清洁之前使慢炖锅完全冷却。

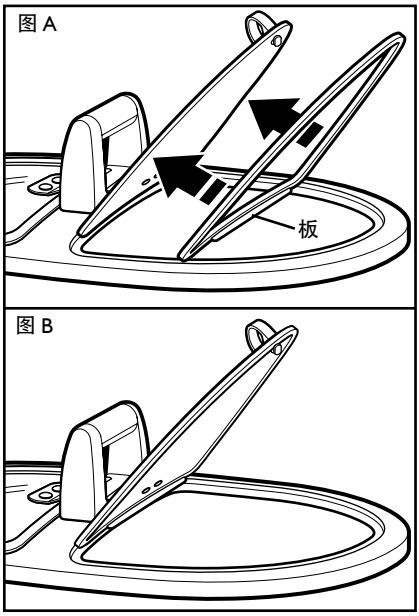
注：清洁慢炖锅的任何零件时不得把底座浸入水中。

注：不得使用研磨性清洁剂或擦洗纸片。

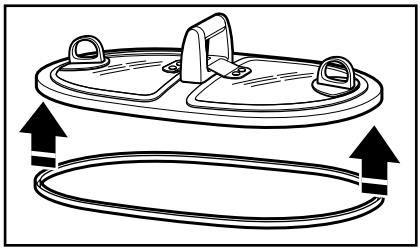
3. 使用清洁的湿布擦拭底座和电线。
4. 在热的肥皂水中清洗陶瓷锅和玻璃盖，随后冲洗并干燥。陶瓷锅和玻璃锅盖也能在洗碗机内清洗。

注：建议在洗碗机内清洗玻璃锅盖之前，取下锅盖上的三个密封件。用手清洗这些密封件。

为更换铰接型锅盖密封，确保片状边缘朝下(见图 A)，并把密封件的边缘缓慢压在玻璃锅盖上方(见图 B)。



为更换整个锅盖边缘四周的密封件，把密封件的边缘从一端到另一端缓慢装回锅盖上。密封件将牢牢卡在锅盖底部周围唇缘的两边，并拉伸以实现完全匹配。



注：蒸煮很浓的混合物，如玉米粥或很多甜点时，蒸煮前可在陶瓷锅上涂一层防粘喷雾油。这层油可在蒸煮后帮助清理。

陶瓷锅保养

下面的简单提示可确保您的慢炖锅可连续使用数年。

- 这是大容量慢炖锅，建议您在陶瓷锅中至少使用 1 升 (1 夸脱) 的食物。
- 不得将陶瓷锅保存在冰箱中。
- 如果不小心把陶瓷锅留在冰箱中，不得立即加温水或热水。直到锅冷却到室温再加水。
- 如果在蒸煮之前配置配方，把这些配方保存在遮盖、独立容器内。
- 每次使用后务必遵守 “维护和清洁” 说明。
- 为确保性能，陶瓷锅应至少加满一半的液体。如果添加液体容量不足一半，在配方状态 1 到 2 小时之前检查温度是否合适。

维护和清洁

清洁陶瓷锅内的白色沉淀物

在清洗之后，清洗水中少量的钙可能在陶瓷锅内留下白色沉淀物。为清理该沉淀物，遵守如下程序：

1. 在锅内倒入少量的醋，并用等量的水稀释。
2. 使用软垫擦拭锅的内表面。确保在所有受影响表面上充分擦拭醋/水溶液。
3. 把锅倒掉，用水清洗，并用干布或毛巾擦拭。

故障排除

如果您的慢炖锅发生了故障或无法运行，请检查以下各项：

- 查看慢炖锅是否插入适当的电源插座。如果已插入，拔下慢炖锅。

⚠ 警告



电击危险

插入接地插座内。

不得取下接地插脚。

不得使用转接器。

不得使用延长线。

不遵守这些说明可导致死亡、火灾或电击。

- 再插入慢炖锅。
- 如果慢炖锅仍不工作，检查电路上的家用电阻丝或断路器，确保慢炖锅已经连接到电源上，确保电路闭合。

如果问题不能解决：

- 将电器送至最近的授权维修中心进行检查、维修或调整。

목 차

슬로우 쿠커 안전

슬로우 쿠커 안전 22
중요 안전 지침 23
전기적 요구 사항 24

특징 및 작동

부품 및 특징 24
슬로우 쿠커 준비하기 26
슬로우 쿠커 작동하기 27
슬로우 쿠커 설정 가이드라인 28
슬로우 쿠커 요리 조언 29

관리 및 세척

관리 및 세척 30
문제 해결 31

슬로우 쿠커 안전

당신의 안전과 다른 사람의 안전 모두 중요합니다.

본사는 장치 안전에 관한 많은 중요 사항을 본 매뉴얼에서 제공합니다. 모든 안전 사항을 언제나 읽고 지켜 주십시오.



안전 경고 기호입니다.

이 기호는 고객 여러분과 타인에게 사망 또는 상해를 가할 수 있는 잠재적인 위험을 경고합니다.

모든 안전에 관한 사항은 안전 경고 기호와 "위험" 또는 "경고" 란 용어로 구성됩니다. 용어의 의미:

⚠ 위험 — **지시 사항을 즉시 준수 하지 않는 경우, 사망 또는 심각한 상해를 입을 수 있습니다.**

⚠ 경고 — **지시 사항을 준수 하지 않는 경우, 사망 또는 심각한 상해를 입을 수 있습니다.**

모든 안전에 관한 사항은 잠재적인 위험과 상해의 가능성을 줄이는 방법, 그리고 지시 사항을 준수하지 않는 경우, 어떤 일이 발생할 수 있는 지 알려줍니다.

중요 안전 지침

전기 용품 사용 시 화재, 감전, 상해를 줄일 수 있도록 다음 사항들을 포함하여 기본적인 안전 예방 사항들을 언제나 준수해야 합니다:

1. 모든 사용 설명을 숙독하십시오.
2. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들 또는 노브를 사용하십시오.
3. 감전을 피할 수 있도록 코드, 플러그, 슬로우 쿠커 베이스를 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오.
4. 어린이가 또는 어린이 부근에서 제품을 사용하는 경우에는 면밀한 감독이 요구됩니다. 어린이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 살펴 보아야 합니다.
5. 사용하지 않을 때 그리고 청소 전 콘센트를 뽑아 주십시오. 부품을 장착하거나 분리 전 냉각 시켜 주십시오.
6. 전원 코드에 손상이 있는 경우, 위험을 피할 수 있도록 제조사, 제조사의 서비스 대리점, 이와 유사하게 자격을 갖춘 사람이 코드를 교체해야 합니다.
7. 제품에 불량 전선이나 플러그가 있는 경우 또는 제품에 오작동이 있거나 특정 방법으로 파손된 후에는 어떠한 제품도 사용하지 마십시오. 제품의 조사, 수리 또는 조절을 위해서는 가까이 위치한 공인 서비스 센터에 가져가십시오.
8. KitchenAid 가 추천하지 않는 부속물을 부착하여 사용하는 경우 상해를 입을 수 있습니다.
9. 실외에서 사용하지 마십시오.
10. 뚜껑 없이 사용하지 마십시오. 냄비를 제 위치에 두지 않거나 냄비에 금이 가 있는 상태에서 사용하지 마십시오.
11. 거친 청소 용품을 사용하지 마십시오. 알카리성 세척제를 사용하지 마십시오.
12. 제품을 물에 담그지 마십시오.
13. 코드 선을 탁자 또는 카운터 모서리에 걸어두거나 뜨거운 표면에 접촉하지 마십시오.
14. 뜨거운 가스 또는 전기 버너, 가열된 오븐에 두지 마십시오.
15. 뜨거운 기름이나 기타 뜨거운 액체를 함유하고 있는 제품을 움직일 때는 각별히 주의해야 합니다.
16. 연결 해제하려면, 조절 장치를 "OFF" 에 위치시킨 후 벽의 콘센트에서 플러그를 뽑아 주십시오.
17. 의도된 목적이 아닌 다른 목적을 위하여 제품을 사용하지 마십시오.
18. 안전에 책임이 있는 자가 본 제품의 사용에 대한 감독을 하거나 사용에 관한 지시 사항을 전달하지 않는 경우, 본 제품은 신체 감각, 또는 정신 능력에 결함이 있는 자 (어린이 포함), 또는 경험과 지식이 결여된 자가 사용할 수 있도록 제작되지는 않았습니다.
19. 이 제품은 가정에서 사용되거나 다음과 같은 목적으로 사용됩니다:
    - 상점, 사무실, 기타 업무 환경 내 직원의 취사 구역
    - 농가
    - 호텔, 모텔, 기타 거주 형태 환경의 고객이 사용
    - 민박 환경.

본 사용 설명서를 보관하십시오

전기적 요구 사항

⚠ 경고



감전 위험

접지 콘센트에 꽂아 주십시오.

접지 프롱을 제거하지 마십시오.

어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드 선을 사용하지 마십시오.

이러한 지침을 준수하지 않을 경우, 사망, 화재, 감전을 유발할 수 있습니다.

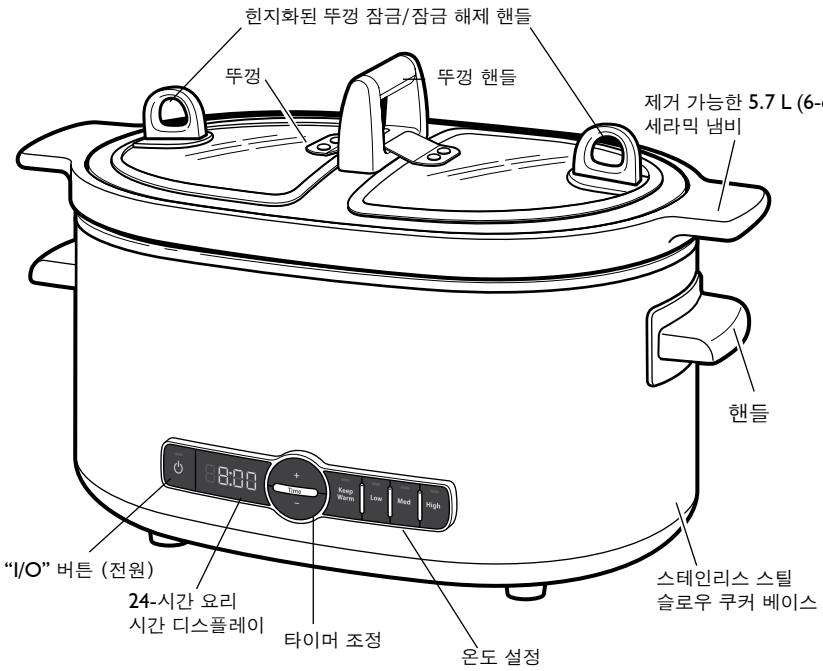
전압: 220-240 V.A.C.
주파수: 50-60 Hz

참고: 슬로우 쿠커에는 접지 플러그가 있습니다. 감전의 위험을 줄일 수 있도록, 이 플러그는 콘센트에 한 방향으로 맞추어 집니다. 플러그가 콘센트에 맞추어 지지 않으면, 자격을 갖춘 전기 기술자에게 연락 하십시오. 어떠한 방법으로도 플러그를 개조하지 마십시오.

보다 긴 연장선이 사용되는 경우:

- 최소한 표시되어 있는 연장선의 전기 등급이 제품의 최대 전기 등급에 해당해야 합니다.
- 연장선은 접지 형태의 코드여야 합니다.
- 어린이가 잡아 당기거나 걸려 넘어질 수 있는 카운터나 테이블의 위에 코드가 걸치지 않도록 정렬되어야 합니다.

부품 및 특징



부품 및 특징

24-시간 요리 시간 디스플레이
크고 쉽게 읽을 수 있는 디스플레이가 2 개의 모드를 나타냅니다. 슬로우 쿠커가 켜져 있는 경우, 디스플레이는 "On" 으로 나타나며, 자동으로 꺼지기 전까지 24 시간 작동합니다. 두 번째 모드는 프로그램 됩니다-디스플레이가 프로그램된 시간에서부터 카운트 다운 합니다. 최대 24 시간에 대하여 프로그램 될 수 있습니다. 또한 프로그램이 프로그램된 시간 동안 작동하면, 자동으로 4 시간 동안 보온을 유지하게 됩니다. 이러한 경우, 자동으로 정지하기 전에 디스플레이는 0:00 ~ 4:00 동안 카운트 업 합니다.

제거 가능한 5.7 L (6-qt.) 세라믹 냄비
안전하게 설거지 할 수 있는 냄비가 식탁에 매력적인 요리를 제공합니다. 오븐에서 사용할 때는 세라믹 냄비를 추천하지 않지만 최대 300°F/140°C 까지는 안전하게 사용할 수 있습니다.

전자레인지 또는 스토브 윗면에서도 세라믹 냄비를 사용하지 마십시오.

참고: 냄비가 가득 차 있거나 거의 차 있는 경우, 붓기가 어려울 수 있습니다. 따라서 냄비의 내용물을 국자로 떠낼 것을 추천합니다.

힌지화된 뚜껑
혁신적인 힌지화된 뚜껑 디자인을 통하여 열 손실을 줄인 편리한 서빙 옵션이 가능합니다. 양쪽 힌지화된 판넬의 커다란 트위스팅 핸들이 잠금 및 잠금 해제를 위한 편리한 한 손 작동을 보증합니다.

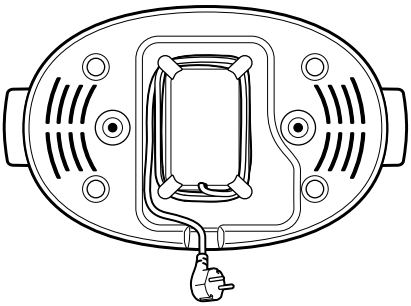
참고: 뚜껑은 오븐에서 안전하지 않습니다.

뚜껑 핸들
뚜껑 핸들이 커서 쉽게 나를 수 있으며, 재료와 디자인이 뚜껑의 열 전달을 줄이는데 도움이 됩니다.

핸들
외부 베이스 측면의 핸들이 크기 때문에 오븐용 장갑을 착용한 상태에서도 5.7 L (6-qt.) 슬로우 쿠커를 쉽게 들어 올릴 수 있습니다.

스테인리스 스틸 슬로우 쿠커 베이스
세라믹 냄비를 안정적이고 쉽게 청소할 수 있도록 도움을 제공합니다. 작동하는 동안 슬로우 쿠커 베이스의 측면이 뜨거울 수 있습니다. 슬로우 쿠커를 움직일 때는 항상 베이스의 핸들을 사용하십시오. 세라믹 냄비를 제거하려면 오븐용 장갑을 사용하십시오.

통합 코드 보관
전선은 슬로우 쿠커 베이스의 바닥에 깔끔하게 보관됩니다.



최초 사용 전

처음으로 슬로우 쿠커를 사용하기 전, 금속 베이스와 코드를 깨끗하고 물기가 있는 천으로 닦아 주십시오. 세라믹 냄비와 유리 뚜껑을 뜨거운 거품 물로 씻고 행군 후 건조시켜 주십시오. 세라믹 냄비와 뚜껑은 식기 세척기에서도 세척 가능합니다. 보다 자세한 사항에 대해서는 "관리 및 청소" 장을 참조 하십시오.

슬로우 쿠커 어셈블리

⚠ 경고



감전 위험

접지 콘센트에 꽂아 주십시오.

접지 프롱을 제거하지 마십시오.

어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드 선을 사용하지 마십시오.

이러한 지침을 준수하지 않을 경우, 사망, 화재, 감전을 유발할 수 있습니다.

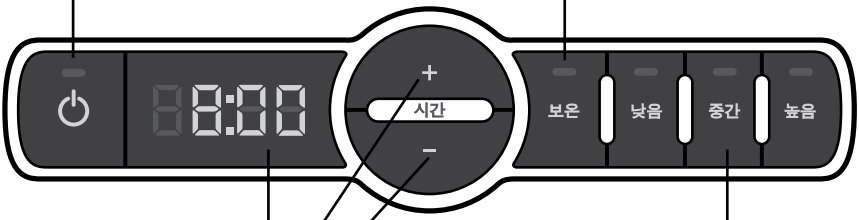
1. 세라믹 냄비를 금속 베이스에 놓으십시오. 세라믹 냄비가 제 위치에 있지 않은 상태에서 금속 베이스에서 어떠한 것도 요리하지 마십시오. 가열된 냄비 위에 냉동 식품을 넣는 것과 같이 급작스러운 온도 변화를 피하십시오. 세라믹 냄비가 금속 베이스에 위치해야 하며 식품은 요리를 위하여 세라믹 냄비에 위치해야 합니다.
2. 최선의 요리를 위하여 항상 뚜껑을 덮은 상태에서 슬로우 쿠커를 작동하십시오.
3. 접지 콘센트에 꽂아 주십시오. 이제 슬로우 쿠커의 작동이 준비 되었습니다.

슬로우 쿠커 작동하기

슬로우 쿠커의 플러그를 꽂은 후, "I/O" 버튼을 누르면, 타이머와 "I/O" (전원) 버튼의 LED 디스플레이 모두에 불이 들어 옵니다.

"보온" 모드가 선택되면, 타이머가 "On" 을 디스플레이 합니다.

참고: "보온" 모드에서 요리하려 하지 마십시오. 보온 모드는 요리를 완료한 후 음식을 안전한 온도로 유지하기 위한 것입니다.



타이머를 통하여 최대 24 시간까지 특정 요리 시간을 프로그램 할 수 있습니다. "+" 를 누르게 되면, 시간이 30 분 단위로 증가합니다. "-" 를 누르게 되면, 시간이 30 분 단위로 감소합니다. 시간 설정이 디스플레이 되며 0 으로 카운트 다운 됩니다.

완벽한 결과를 위한 3 가지 열 수준의 온도 조절.

참고: 타이머에서 요리 시간을 입력하지 않고 온도를 선택하면 "On" 이 디스플레이 됩니다. 중단되지 않는 한 슬로우 쿠커는 최대 24 시간 동안 작동하며 자동으로 종료됩니다.

시작하기

1. 슬로우 쿠커의 플러그를 꽂으십시오 (슬로우 쿠커 베이스에 세라믹 냄비가 있는지 확인 하십시오).
2. "I/O" 버튼을 누르십시오.
3. 온도를 선택 하십시오.
4. 프로그래밍을 원한다면, "+ 또는 -" 버튼을 사용하여 원하는 요리 시간을 선택 하십시오 (슬로우 쿠커를 작동할 때 타이머를 사용하는 것은 옵션이며 꼭 필요한 것은 아닙니다).
5. 세라믹 냄비의 뚜껑이 닫혀 있는지를 확인하십시오.

슬로우 쿠커 설정 가이드라인

여러 슬로우 쿠커 설정을 통하여 여러 설정에 따라 다양한 음식을 준비할 수 있는 요리 또는 서빙이 가능합니다. 따라서 변화하는 일정에 따라 요리법을 조정할 수 있습니다.

일반적으로 요리 시간이 보다 길어지는 경우 보다 낮은 설정을 사용 하십시오. 하루 중 음식 준비를 늦게 시작하여 동일한 저녁 시간에 음식을 제공하기를 원한다면 보다 높은 설정을 사용 하십시오.

"높음" – 보다 짧은 요리 시간을 원하거나 일반적으로 굽기와 같은 요리법의 경우, 이 설정을 사용하십시오.

콩과 쌀	코블러/과일 디저트	구운 고기
수프	뜨거운 음료	구운 감자
닭/칠면조 조각	푸딩/스팀 케이크	야생쌀 캐서롤

"중간" – 길고 천천히 요리할 시간이 있는 경우 대부분의 요리법에 적합합니다. 아침에 출근하기 전에 요리를 시작하여 저녁에 먹는 음식의 경우 가장 이상적인 설정입니다.

구운 감자	백숙	감자 캐서롤
소고기 구이	드레싱/스터핑	푸딩
소갈비	마른 콩/렌즈콩	라이스 푸딩
닭 또는 칠면조	달걀 굽기	완두콩 수프
케서롤	데친 배	스튜
닭 날개	폭찹	야생쌀 캐서롤
닭/칠면조 조각	돼지 갈비	

"낮음" – 완벽한 풍미를 만들어 내기 위하여 보다 긴 시간 동안 요리할 필요가 있는 느린 요리법 또는 연한 부위의 고기에 좋습니다.

구운 달걀 푸딩	드레싱/스터핑	돼지 갈비
소고기 구이	마른 콩/렌즈콩	돼지고기 구이
소갈비	딱딱한 호박	완두콩 수프
닭 날개	양 정강이	스튜
닭/칠면조 조각	폭찹	

슬로우 쿠커 요리 조언

지난 수 십 년 동안, 일정이 바빠지고 라이프 스타일이 보다 빠르게 변화하고 있어 점점 더 많은 사람들이 자신의 시간을 보다 잘 관리하는데 도움을 줄 수 있는 슬로우 쿠커에 눈을 돌리고 있습니다.

KitchenAid 슬로우 쿠커는 쿠커가 보다 유용한 도구가 되고 대응성과 심적 평화를 더해줄 수 있는 힘이 될 수 있도록 도움을 주는 개선된 제어 장치를 제공합니다.

확실하고 지속적인 요리

슬로우 쿠커는 재료를 넣고 걱정 없이 밖으로 나간 후 돌아와 잘 요리된 음식을 먹을 수 있도록 디자인 되어 있습니다. 따라서 쿠커가 자신의 일을 할 수 있도록 하는 것이 중요합니다. 뚜껑을 제거하면 슬로우 쿠커 내부의 온도가 감소하여 요리 시간이 증가하기 때문에, 이는 항상 세라믹 냄비와 유리 뚜껑을 제 위치에 둔 채 요리해야 한다는 것을 의미합니다.

슬로우 쿠커 요리법이 뚜껑을 제거할 것을 지시하지 않는 한, 최소한으로 제안된 요리 시간이 경과하기 전까지 뚜껑을 제거하거나 들어 올리지 마십시오. 요리하고 있는 음식을 보고자 하신다면, 유리 뚜껑을 두드려 모아진 물방울을 제거한 후 뚜껑을 통하여 내부를 보십시오.

올바른 온도의 음식 재료로 시작

슬로우 쿠커에서 요리를 시작할 때 음식의 올바른 온도를 아는데 있어 상식이 좋은 지침이 됩니다. 일반적으로 냉장고에 저장된 음식은 냉장 온도에서 추가되어야 합니다. 한편 냉동 음식은 해동 되어야 합니다. 고기류나 가금류를 구울 필요가 있는 경우, 슬로우 쿠커에 추가하기 전에 구워 주십시오- 사용하기 전에 고기류나 가금류를 부분적으로 요리한 후 냉장하지 마십시오.

일반적인 냉장 온도보다 차가운 액체를 추가하는 것을 피하십시오. 따뜻하거나 뜨거운 냄비에 거의 얼어 있는 액체를 추가할 경우, 냄비에 금이 갈 수 있습니다.

슬로우 쿠커는 습윤환경

슬로우 쿠커는 음식 자체의 수분을 사용하여 음식을 요리합니다. 요리하는 동안 뚜껑이 제 위치에 있다면, 거의 수분이 증발하지 않아 음식의 자연적인 즙이 축적됩니다. 이러한 이유로 인하여, 슬로우 쿠커를 위하여 일반적인 요리법을 사용할 때는 보다 적은 액체를 사용하십시오.

질감과 풍미 상승

양념의 양, 재료의 형태, 재료를 넣는 시점이 천천히 요리된 음식의 질감과 풍미를 향상 시킬 수 있습니다.

슬로우 쿠커에서 요리할 때의 일반적인 규칙으로써, 보다 긴 요리 시간의 영향을 상쇄 시킬 수 있는 허브와 양념의 양을 증가 시키십시오.

요리의 마지막에 고명, 신선한 허브, 빠르게 요리되는 야채를 추가하십시오. 예를 들어, 마지막 10~20 분에 콩, 옥수수, 얇게 썬 호박을 추가할 수 있습니다.

또한 보다 긴 시간 동안 요리할 때 관련 재료들간의 차이점 역시 고려 하십시오. 7~9 시간 이상 요리될 때, 어두운 색의 고기는 밝은 색의 고기보다 많은 수분을 함유하고 있습니다. 천천히 요리되었을 때, 현미 또는 야생쌀과 같은 미정백 쌀은 정백 쌀보다 좋은 질감을 유지합니다. 오랜 시간 동안 정백 쌀이 과도하게 요리되면 죽같이 될 수 있습니다.

수프나 스튜를 요리할 때, 음식이 흐르지 않고 끓을 수 있도록 세라믹 냄비와 음식의 윗부분에 5 cm (2 인치) 의 공간을 남겨 두십시오.

슬로우 쿠커에서 냉동되어 요리되지 않은 고기를 사용하지 마십시오. 슬로우 쿠커에서 요리하기 전에 항상 고기를 해동 하십시오.

몇몇 음식은 오랜 시간 요리하기에 적당하지 않습니다. 파스타, 해산물, 우유, 크림, 사워크림은 서빙하기 2 시간 전에 추가되어야 합니다.

야채 형태의 캐서롤을 요리하는 경우, 세라믹 냄비의 표면에 그을음이 생기는 것을 방지하기 위하여 요리 시 액체를 추가할 필요가 있습니다.

음식을 적당한 크기로 자르기

음식을 자르는 크기가 맛과 질감에 영향을 줄 수 있습니다. 요리의 일괄성을 보증할 수 있도록, 감자, 당근, 파스닙과 같은 유사한 밀도의 야채를 동일한 크기로 잘라 주십시오. 일반적으로 밀도가 있는 야채는 보다 부드러운 야채보다 약간 작아야 합니다.

고기를 큰 조각으로 자르면 보다 긴 시간동안 요리될 수 있어 너무 오래 익히게 되는 것을 피할 수 있습니다.

1. 세척하기 전에 슬로우 쿠커가 꺼져 있으며 플러그를 뽑았는지 확인하십시오.
2. 세척하기 전에 슬로우 쿠커를 완벽하게 냉각시켜 주십시오.

참고: 슬로우 쿠커의 부품을 세척하기 위하여 베이스를 물에 담그지 마십시오.

참고: 거친 세제나 수세미를 사용하지 마십시오.

3. 깨끗하고 축축한 천으로 베이스와 코드를 닦아 주십시오.
4. 세라믹 냄비와 유리 뚜껑을 뜨거운 거품 물로 씻고 행군 후 건조시켜 주십시오. 세라믹 냄비와 유리 뚜껑은 식기 세척기에서도 세척 가능합니다.

참고: 식기 세척기에서 유리 뚜껑을 청소하기 전에 뚜껑 주변에서 3 개의 실을 제거할 것을 추천합니다. 이 실은 손으로 세척 가능합니다.

힌지화된 뚜껑의 실을 교체하려면, 탭 가장자리가 아래를 향하는지를 확인하고 (그림 A 참조) 실의 가장자리를 다시 유리 뚜껑에 천천히 놓아 주십시오 (그림 B 참조).

그림 A

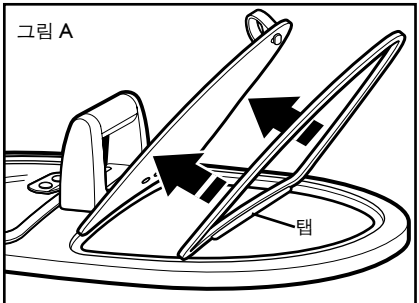
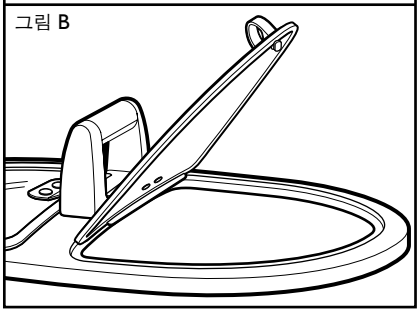
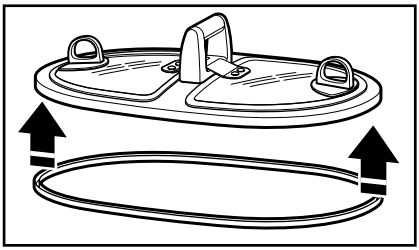


그림 B



뚜껑 전체 가장자리에 있는 실을 교체하려면, 한쪽 끝에서 다른 쪽 끝으로 실의 가장자리를 천천히 놓아 주십시오. 이 실은 뚜껑 바닥 가장자리의 양면에 긴밀하게 들어 맞으며 제자리에 맞을 수 있도록 신축성이 있습니다.



참고: 폴렌타 또는 여러 디저트와 같은 매우 걸쭉한 혼합물을 요리할 때는 요리하기 전에 달라붙지 않는 쿠킹 스프레이를 이용하여 세라믹 냄비를 가볍게 코팅할 수 있습니다. 이 코팅은 요리 후 청소를 보다 쉽게 하는데 도움이 됩니다.

세라믹 냄비 관리

여기에는 슬로우 쿠커를 오래 동안 사용하기 위한 몇 가지 단순한 팁이 있습니다.

- 이 슬로우 쿠커의 용량은 매우 크며, 세라믹 냄비 내에서 최소 1 L (1 qt) 의 음식을 요리할 것을 추천합니다.
- 세라믹 냄비를 냉장고에 보관하지 마십시오.
- 세라믹 냄비가 냉장고에 부주의하게 남겨진 경우, 뜨겁거나 따뜻한 액체를 즉시 채우지 마십시오. 냄비가 실온이 될 때까지 기다려 주십시오.
- 요리하기 전에 조리법을 취합할 때는 커버가 있는 별도의 용기에 재료를 보관하십시오.
- 사용 후 항상 "관리 및 세척" 지침을 준수해 주십시오.
- 최선의 결과를 위하여, 세라믹 냄비는 최소한 반쯤 채워져야 합니다. 음식물이 절반 이하로 채워진 경우, 일반적인 요리보다 1~2 시간 일찍 적절한 온도를 확인하십시오.

관리 및 세척

세라믹 냄비의 하얀색 잔여물 청소

세척 후 세척수의 칼슘이 세라믹 냄비에 하얀색 잔여물을 남길 수 있습니다. 잔여물을 청소하려면, 다음과 같은 절차를 준수 하십시오.

1. 냄비에 약간의 식초를 붓고 적당한 양의 물로 희석시켜 주십시오.
2. 부드러운 수세미로 냄비의 내부 표면을 닦아 주십시오. 모든 영향을 받은 부위에서 식초/물 용액을 충분히 닦아 주십시오.
3. 냄비를 비우고, 물로 행군 후, 부드러운 천이나 타월로 건조시켜 주십시오.

문제 해결

슬로우 쿠커가 작동 불가 상태이면 다음을 점검하십시오:

- 슬로우 쿠커가 적절한 전기 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하십시오. 그렇다면, 슬로우 쿠커의 플러그를 뽑아 주십시오.

⚠ 경고



감전 위험

접지 콘센트에 꽂아 주십시오.

접지 프롱을 제거하지 마십시오.

어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드 선을 사용하지 마십시오.

이러한 지침을 준수하지 않을 경우, 사망, 화재, 감전을 유발할 수 있습니다.

- 슬로우 쿠커의 플러그를 꼽아 주십시오.
- 슬로우 쿠커가 여전히 작동하지 않는다면, 슬로우 쿠커가 연결된 전기 회로의 가정 내 퓨즈 또는 회로 차단기를 확인하고 회로가 폐쇄되어 있지 않은지 확인하십시오.

문제가 시정될 수 없는 경우:

- 제품의 조사, 수리 또는 조절을 위해서는 가까이 위치한 공인 서비스 센터에 가져가십시오.

© 2012 All rights reserved.

© 2012 版权所有。

© 2012 년 저작권 보유.

FOR THE WAY IT'S MADE.

W10471257B 06/12