SUNVIVI

Slow Cooker
(Olla de Cocción Lenta)

ZES006

INSTRUCTION BOOK
MANUAL DE INSTRUCCIONES

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Hey, it’s Sunvivi.

Glad you’re here.

This is made to keep things simple—less steps, less hassle, just get it done.

You’ve got this. We’ve got the rest.

Official Website

Recipe

Contents / *Contenido*

Safety Instructions 01
Instrucciones de seguridad *11*

Product Overview 03
Descripción del producto *13*

How to Use & Cooking Guide 04
Cómo usar el producto & Guía de cocción *14*

Clean & Maintenance 06
Limpieza y cuidado *17*

Troubleshooting 08
Problemas y soluciones *18*

Warranty 10
Garantía *20*

Safety Instructions

When using this appliance, follow these basic precautions:

Before you start

- Read all instructions before use.
- This appliance generates heat. Do not touch hot surfaces. Use handles.

Electricity Safety

- Do not immerse the cord, plug, or appliance in water or other liquids. Keep everything dry.
- Do not cover the appliance or let it touch flammable materials such as curtains, drapes, or walls while in use, as this may cause a fire.
- Do not use metal scouring pads for cleaning, as pieces may break off and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Polarized Plug (Safety Feature)
  - This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This is a safety feature to help reduce the risk of electric shock.
  - The plug is designed to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify or defeat this safety feature.
  - If the plug fits loosely into the outlet, or if the outlet feels warm, do not use it.
- Power Cord Instructions
  - A short power-supply cord is provided to reduce the risk of tripping or entanglement.
  - If an extension cord is used, it should meet the following requirements:
    - The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the appliance rating.
    - If the appliance is grounded, use a 3-wire grounding-type extension cord.
    - Arrange the cord so it does not hang over the edge of a counter or table where it can be pulled or tripped over.
    - Do not pull, twist, or damage the power cord.
    - If the cord or plug is damaged, or if the appliance isn't working as it should or has been affected in any way, please stop using it immediately.

Children

- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced capabilities.
- Close supervision is required when used near children.
- Do not allow children to play with the appliance.

Safety Instructions

- **Use & Handling**
  - Unplug when not in use, before cleaning, and before adding or removing parts.
  - Allow the appliance to cool before handling or cleaning.
  - To disconnect, first press to power off, then unplug. Do not pull the cord.

- **Product Condition**
  - Do not use it if the cord or plug is damaged, or if the appliance malfunctions.
  - Do not attempt to repair the appliance. Contact the manufacturer for service.

- **Placement**
  - For indoor household use only.
  - Place on a dry, stable, level surface.
  - Keep at least 6 inches (15 cm) of space around the appliance.
  - Keep the cord away from heat and edges.

- **Heat & Cooking Safety**
  - Use caution when moving the appliance if it contains hot oil or liquids.
  - The appliance body may retain heat after use. Allow it to cool before touching it.
  - Open the lid carefully. Steam may cause burns. Lift the lid away from you.
  - The inner pot will be hot during and after use.

- **Proper Use**
  - Use only the provided removable inner pot. Do not cook directly in the appliance base.
  - Avoid sudden temperature changes (for example, adding cold liquids to a hot pan).
  - Do not use the appliance for purposes other than intended.

Product Overview

Parts & Components

A	Lid *2	C	Cooker Base
B	Removable cooking pot *2	D	Control Knob *2

Basic Parameters

Base Material	Stainless Steel
Pot Material	Ceramic
Wattage	160W
Voltage	120 Volts
Capacity	2*1.25 Quarts

How to Use & Cooking Guide

Before First Use

Let's get everything ready.

- Remove all packaging materials.
- Wash the cooking pot, and lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners.
- Wipe the outside of the cooker with a soft cloth and warm soapy water. Do not immerse the main body in water.
- Place the inner pot securely inside the cooker before turning it on. Gently rotate the pot left and right to ensure it is properly seated.
- Always place the lid on the inner pot while cooking to lock in heat and flavor.
- Proper water levels help ensure safe and stable cooking performance.
- Do not move during operation
  - Never move the cooker while it is in use.
  - Allow the unit to remain stable to ensure safe cooking result.
- Before first use, operate the slow cooker once to prepare the unit.
  - After cleaning, place the stoneware into the base and add 2 cups of water in each pot.
  - Cover with the lid, plug it into a wall outlet, and select the **HIGH** setting. Let both pots run for approximately 20 minutes.
  - After 20 minutes, turn the unit off and unplug it. Allow it to cool completely. Carefully discard the water, rinse the two cooking pots, and dry thoroughly before placing them back into the base.

Cooking Pot

- Important safety information
  - All stoneware is breakable. Handle with care at all times.
  - Always use pot holders when handling hot cookware.
  - Do not use any stoneware that is chipped, cracked, or damaged.
- Proper use
  - Always place food into the cooking pot while it is at room temperature, then place it into the base unit before turning on.
  - Do not preheat the base without the cooking pot inside.
  - Never heat the cooking pot when it is empty.
  - Ingredients may be prepared in advance and stored in the cooking pot in the refrigerator until ready to cook.
- Usage Restrictions
  - Do not place hot cooking pot directly on countertops—use a heat-resistant trivet.
  - Do not use on stovetops, burners, ovens, broilers, microwaves, or toaster ovens.

How to Use & Cooking Guide

- Do not use for popcorn, caramel, candy-making, or similar high-temperature cooking.
- Do not strike utensils against the rim to remove food.
- Do not use it for reheating food or general food storage.

- Utensils
  - Use only wooden, nylon, or plastic utensils
  - Metal utensils may scratch the surface or leave marks

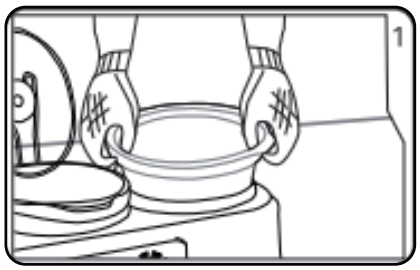
Good to know before you start

- Keep packaging away from children
  - Plastic bags used for packaging may present a suffocation hazard
  - Always keep them out of reach of babies and children
  - Packaging materials are not toys
- Food safety reminder
  - Food held in the cooker for more than 6 hours should not be refrigerated and reheated
  - This helps reduce potential food safety risks and ensures healthier meals
  - Always ensure food is fully cooked before switching to WARM
- Cooking Tips & Tricks
  - Cook low, cook right
    - The low setting is perfect for all-day cooking
    - Most meat and vegetable dishes need about 7 hours or more for best results
  - Build deeper flavor
    - Use whole herbs and spices at the start for richer taste
    - Add ground spices during the last hour to keep flavor fresh
  - Adjust for better results
    - Cooking time may vary based on moisture, fat content, ingredient size, and start temperature
    - Smaller, evenly cut pieces cook faster and more evenly
  - Always include enough liquid
    - Add liquid when cooking casseroles or vegetables
    - Helps prevent sticking and ensure smooth and even cooking
  - Flexible ingredient swaps
    - You can substitute ingredients as long as the total amount stays the same
    - Example: replace broth with a mix of soup and liquid if needed
  - Cooking beans the right way
    - Canned beans can be added directly
    - Dried beans should be soaked and fully cooked first
    - Especially for kidney beans, boil until tender before adding

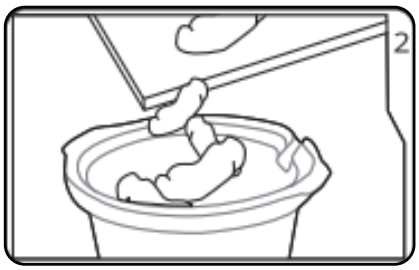
How to Use & Cooking Guide

Basic operation

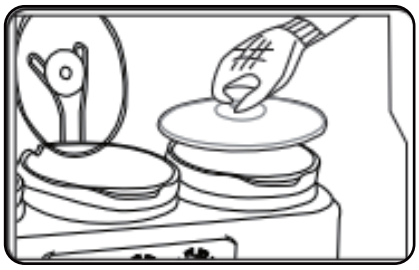
- Using Your Slow Cooker



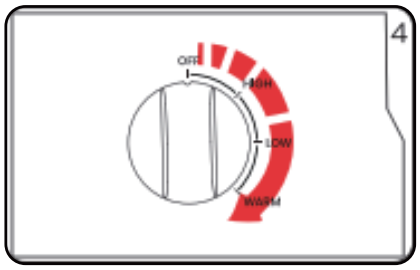
Place the cooking pot into the heating base



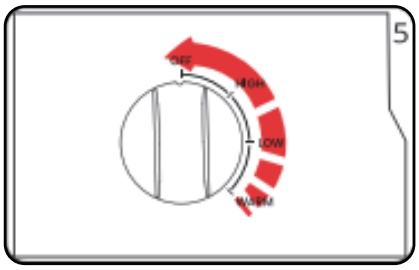
Add the ingredients into the Cooking Pot



Cover the lid.



Plug in the slow cooker and select Low, High or Warm cooking setting on the Control Knob to start slow cooking.

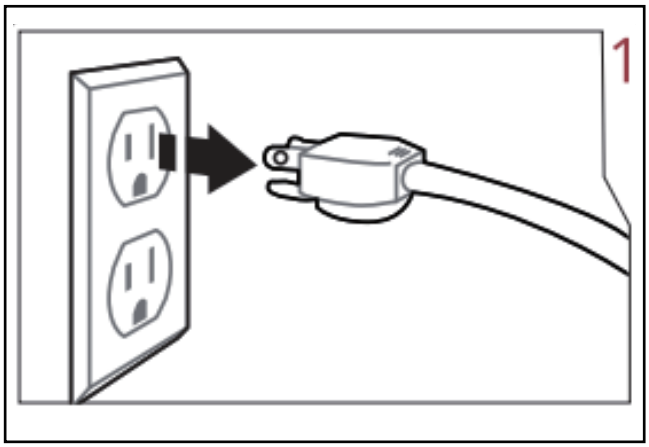


When cooking has finished, turn the Control Knob to Off. Unplug and allow it to cool before cleaning.

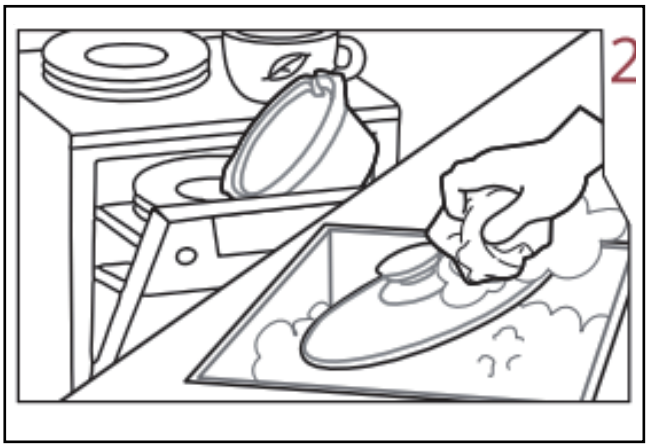
- Cooking Guide

Regular Cooking Time	**Slow Cooker Cooking Time**	
	LOW	HIGH
30 minutes	6-8 hours	3-4 hours
35-60 minutes	8-10 hours	5-6 hours
1-3 hours	10-12 hours	7-8 hours

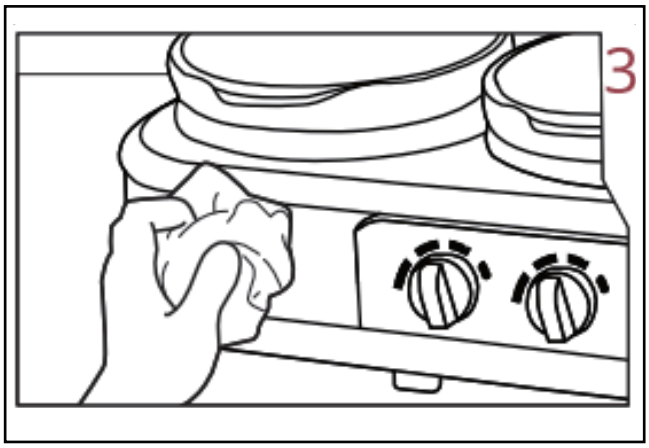
Clean & Maintenance



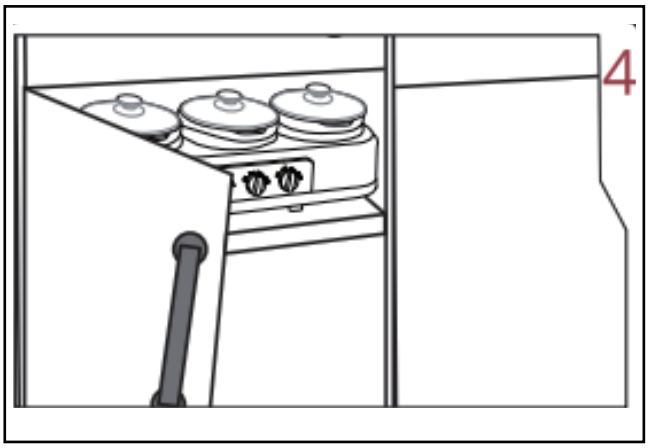
ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.



The lid and pot can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water.do not use abrasive cleaning compounds or souring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue.



The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
CAUTION: Never immerse the heating base in water or otherliquid.



Be sure all parts are clean and dry before storing. Store it in a clean, dry plase. Never wrap cord tightly around the appliance; Keep it loosely coiled.

Troubleshooting

Something not right? Try this.

Problem	Reason	Solution
Food is undercooked	Loss of power	Test the mains outlet known to be working
	Food cooked on wrong setting for cooking time	Check the Control Knob position and the recipe details
	Glass lid not placed correctly on the cooking pot	Check the glass lid is correctly placed and nothing is obstructing it
Food is overcooked	Cooking pot was under half full	Slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled cooking pot. If the cooking pot is only half-filled, check to see if the food is cooked 1 to 2 hoursearlier than recipe time
	Food cooked too long	Cooking time may be shortened. Check food is cooked 30 minutes to 1 hour earlier than the stated recipe time.

Frequently Asked Questions and Solutions	
Question	**Solution**
The product has burnt smell when used for the first time	Due to the nature of ceramic material, it is recommeneded to boil the product in high temperature water for 15-30 minutes prior to first use. This process will eliminate any burnt smell that may occur during initial use.
The heating speeds of the two pots are inconsistent.	Please ensure that the heating switches for both pots are turned on. Additionallyit is important to note that each of the two pots are independently controlled and may have a temperature variance of **5-10°F**.

Troubleshooting

Frequently Asked Questions and Solutions	
Question	**Solution**
Is it dishwasher safe?	Yes, both the ceramic pot and lid are dishwasher safe. To ensure the longevity of the product, we recommend placing it in the top rack of the dishwasher and avoiding abrasive detergents or scrubbers.
Can I cook frozen meat?	Not recommended. Thaw first for safe and even cooking.
Can the ceramic pot go in the oven?	Please note that this product is made of ceramic materail and should not be placed in the oven or any other high-temperature environments during use.
Why does it heat slowly?	Slow cookers are designed for low, gentle heat (around 80°C / 176°F). This allows collagen in meat to break down slowly into gelatin— giving you tender, juicy results without drying out the meat.
If one of the pots is damaged, can the other one still be used?	Yes, each of the two pots is independent and can be used separatlely. If one pot is damaged, the other one can still be used normally.

Warranty

Model Number: 1328

Your Slow Cooker is covered by a **1-year limited warranty** from the date of purchase.

We stand behind what we make. If something isn't right, we'll do our best to make it right.

What's covered

- Defects in materials
- Defects in workmanship
- Issues under normal household use

What's not covered

- Misuse or improper use
- Damage from neglect or accidents
- Normal wear and tear
- Weather-related damage

How to get help

If you run into an issue:

- **Have your proof of purchase ready**
- **Have your proof of damaged products ready**
- **Contact our support team**

707-392-8405 **support@sunvivi.com**

We'll guide you through the next steps.

Good to know

- This warranty applies to the original purchaser only
- Valid for household use only

SUNVIVI
Make cooking effortless

Hola, somos Sunvivi.

Qué bueno que estás aquí.
Lo hicimos para hacerlo fácil — menos pasos,
menos complicaciones.
Solo úsalo y listo.

Sitio web oficial

Receta

Instrucciones de seguridad

Al usar este aparato, siga siempre las siguientes precauciones básicas:

Antes de comenzar

- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- Este aparato genera calor. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.

Seguridad eléctrica

- No sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos. Mantenga todas las partes secas.
- No cubra el electrodoméstico ni permita que entre en contacto con materiales inflamables como cortinas, telas o paredes durante su uso, ya que esto puede provocar un incendio.
- No utilice estropajos metálicos para la limpieza, ya que pueden desprenderse fragmentos y entrar en contacto con partes eléctricas, lo que podría provocar una descarga eléctrica.
- Enchufe polarizado (característica de seguridad)
  - Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Esta es una función de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica
  - El enchufe está diseñado para conectarse en una toma polarizada en una sola posición. Si el enchufe no encaja, inviértalo. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar ni anular esta característica de seguridad.
  - Si el enchufe queda flojo en la toma o si la toma se siente caliente, no utilice el producto.
- Instrucciones del cable de alimentación
  - Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropiezos o enredos.
  - Si se utiliza un cable de extensión, este debe cumplir con los siguientes requisitos:
    - Su capacidad eléctrica debe ser igual o superior a la del aparato.
    - Si el aparato cuenta con conexión a tierra, utilice un cable de extensión de 3 hilos con conexión a tierra.
    - Coloque el cable de manera que no cuelgue del borde de una mesa o encimera, donde pueda ser tirado o provocar tropiezos.
    - No tire, retuerza ni dañe el cable de alimentación.
    - Si el cable o el enchufe están dañados, o si el electrodoméstico no funciona correctamente o ha sido afectado de alguna manera, deje de usarlo inmediatamente.

Instrucciones de seguridad

- **Niños**
  - Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños ni por personas con capacidades reducidas.
  - Se requiere supervisión estricta cuando se utilice cerca de niños.
  - No permita que los niños jueguen con el aparato.

- **Uso y manejo**
  - Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de su limpieza y antes de colocar o retirar piezas.
  - Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o limpiarlo.
  - Para desconectar, gire la perilla de control a la posición **Min**. y luego desenchufe el aparato. No tire del cable.

- **Estado del producto**
  - No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta fallas.
  - No intente reparar el aparato. Contacte al fabricante para servicio técnico.

- **Ubicación**
  - Solo para uso doméstico en interiores.
  - Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
  - Mantenga al menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio alrededor del aparato.
  - Mantenga el cable alejado del calor y de los bordes.

- **Seguridad durante el calentamiento y la cocción**
  - Tenga precaución al mover el aparato si contiene aceite o líquidos calientes.
  - El cuerpo del aparato puede retener calor después de su uso. Deje que se enfríe antes de tocarlo.
  - Abra la tapa con cuidado. El vapor puede causar quemaduras. Levante la tapa alejándola de usted.
  - La bandeja de asado y la rejilla estarán calientes durante y después del uso.

- **Uso adecuado**
  - Utilice la olla interior removible incluida. No cocines directamente en la base del aparato.
  - Evite cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, al agregar líquidos fríos a un recipiente caliente).
  - No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.

Descripción del producto

Partes y componentes

A	Tapa*2	C	Base del equipo
B	Olla removible*2	D	Perilla de control*2

Parámetros básicos

Material de la base	Acero inoxidable
Material de la olla	Cerámica
Potencia	160W
Voltaje	120 Volts
Capacidad	2*1.25 QT

Cómo usar el producto & Guía de cocción

Antes del primer uso

Vamos a dejar todo listo.

- Retira todo el material de embalaje.
- Lava el olla de cocción, la rejilla y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuaga y seca bien. No uses limpiadores abrasivos.
- Limpia el exterior del equipo con un paño suave y agua tibia con jabón. No sumerjas la unidad principal en agua.
- Coloca la olla interior de forma segura dentro de la base antes de encenderla. Gira suavemente la olla hacia la izquierda y derecha para asegurar que esté bien colocada.
- Siempre coloca la tapa sobre la olla interior mientras cocinas para retener el calor y el sabor.
- Los niveles adecuados de agua aseguran un rendimiento de cocción seguro y estable.
- No mueva el equipo durante el funcionamiento
  - No mueva el aparato mientras esté en uso.
  - Manténgalo estable para garantizar una cocción segura.
- Antes del primer uso, haz funcionar el slow cooker una vez para prepararlo.
  - Después de limpiarlo, coloca la olla en la base y agrega 2 tazas de agua en cada olla.
  - Cubre con la tapa, conéctalo a la corriente y selecciona **HIGH**. Déjalo funcionar unos 20 minutos
  - Después de 20 minutos, apaga y desconecta el equipo. Déjalo enfriar completamente. Desecha el agua con cuidado, enjuaga la olla y sécala bien antes de volver a colocarla en la base.

La Olla

- Información importante de seguridad
  - La olla es frágil. Manipúlala con cuidado
  - Usa siempre agarraderas al manipularla caliente
  - No uses la olla si está dañada, agrietada o astillada
- Uso correcto
  - Coloca los alimentos en la olla a temperatura ambiente antes de introducirla en la base
  - No precalientes la base sin la olla
  - Nunca calientes la olla vacía
  - Puedes preparar los ingredientes con anticipación y guardarlos en la olla dentro del refrigerador
- Restricciones de uso
  - No coloques la olla caliente directamente sobre superficies—usa un soporte resistente al calor

Cómo usar el producto & Guía de cocción

- No usar en estufas, hornillas, hornos, parrillas, microondas o tostadores
- No usar para hacer palomitas, caramelo o alimentos de alta temperatura
- No golpees utensilios contra el borde
- No usar para recalentar alimentos ni como almacenamiento

- Utensilios
  - Usa utensilios de madera, nylon o plástico
  - Los utensilios metálicos pueden rayar la superficie

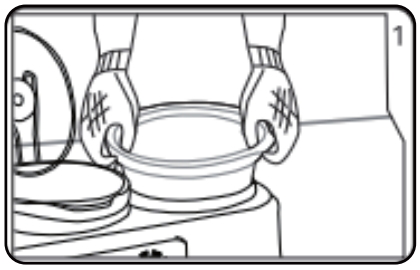
Antes de empezar

- Mantenga el empaque fuera del alcance de los niños
  - Las bolsas de plástico pueden representar un riesgo de asfixia.
  - Manténgalas siempre fuera del alcance de bebés y niños.
  - Los materiales de empaque no son juguetes.
- Seguridad alimentaria
  - No refrigeres ni recalientes alimentos que hayan estado más de 6 horas en el equipo
  - Asegúrate de que los alimentos estén completamente cocidos antes de usar **WARM**
- Consejos de cocción
  - Cocina a fuego lento, mejores resultados
    - LOW es ideal para cocinar durante todo el día
    - La mayoría de carnes y verduras requieren 7 horas o más
  - Más sabor
    - Usa hierbas y especias enteras al inicio
    - Añade especias molidas al final para mantener su aroma
  - Mejores resultados
    - El tiempo varía según humedad, grasa, tamaño y temperatura inicial
    - Corta los ingredientes en piezas uniformes
  - Añade suficiente líquido
    - Especialmente para guisos y verduras
    - Evita que se pegue y mejora la cocción
  - Sustituciones flexibles
    - Puedes cambiar ingredientes si mantienes la misma cantidad total
    - Ejemplo: sustituir caldo por sopa + líquido
  - Cocción de frijoles
    - Los frijoles enlatados pueden añadirse directamente
    - Los secos deben remojarse y cocinarse previamente
    - Especialmente los rojos: hervir hasta que estén tiernos antes de usar

Cómo usar el producto & Guía de cocción

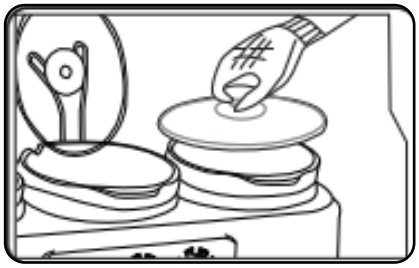
Operación básica

- Uso de La Olla de Cocción Lenta

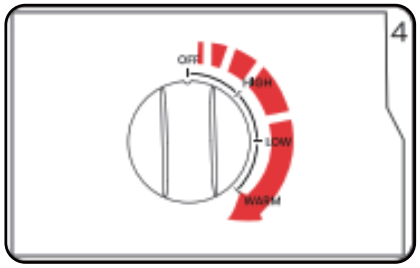


Coloque el recipiente de cocción en la base de calefacción.

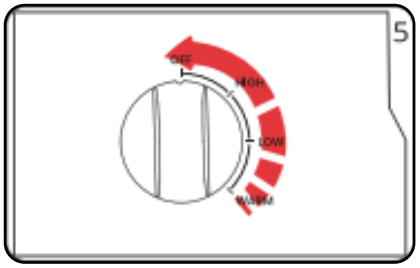
Agregue los ingredientes en el recipiente de coc-ción.



Cubra con la tapa.



Conecte la olla de coc-ción lenta y seleccione la configur ación de cocción Baja, Alta o Mantener en caliente en el Controlador para comenzar a cocinar lentamente.

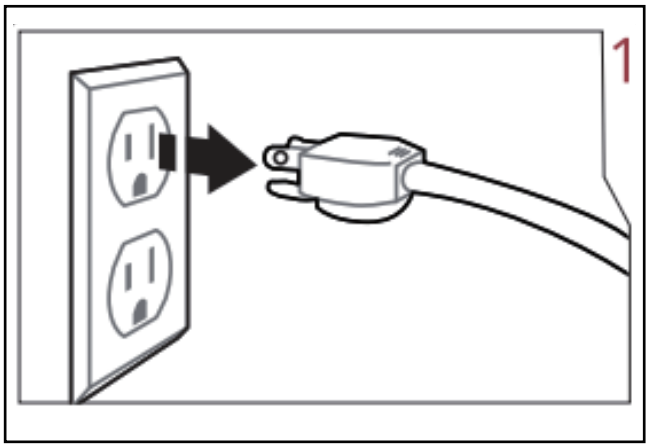


Cuando la cocción haya terminado, gire el Controlador a Apagar. Desenchufe y deje enfriar antes de limpiar.

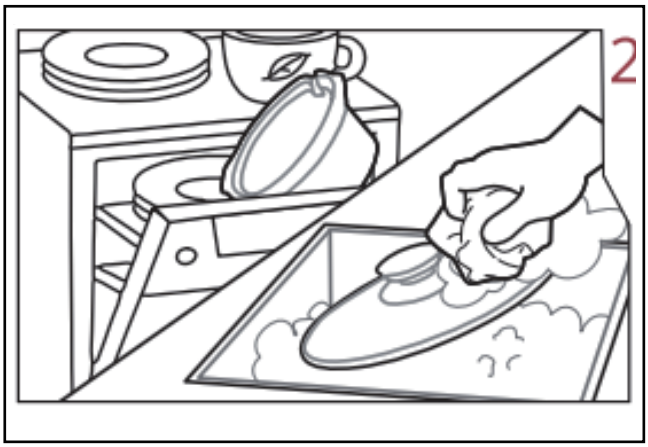
- Guía de cocción

Tiempo de cocción regular	Tiempo de cocción regular con la olla cocció	
	LOW	HIGH
30 min	6-8 horas	3-4 horas
35-60 min	8-10 horas	5-6 horas
1-3 horas	10-12 horas	7-8 horas

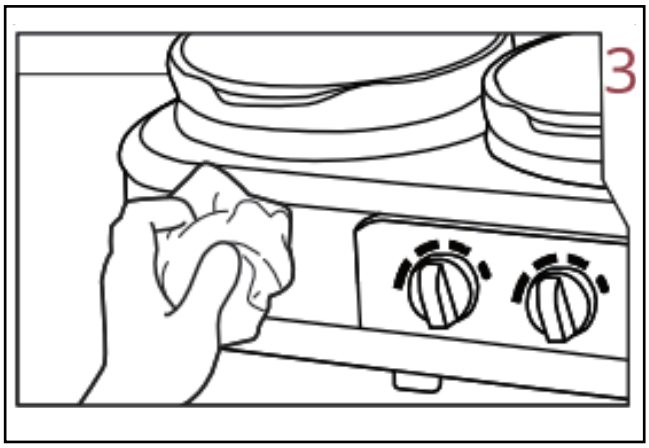
Limpieza y Cuidado



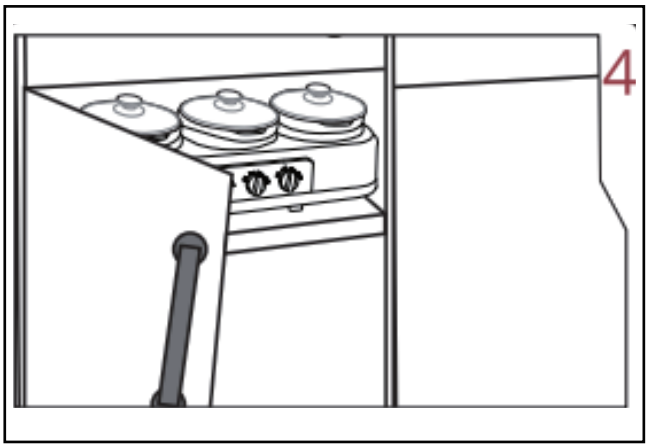
Apague SIEMPRE la olla de cocción lenta, desenchúfela de la toma eléctrica y deje que se enfrie antes de limpiarla.



La tapa y la olla pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente jabonosa. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos. Un paño, una esponja o una espátula de goma suelen eliminar los residuos.



Elexterior de la base calefactora puede limpiarse con un paño suave y agua tibia jabonosa. Seque con un paño. No utilice limpiadores abrasivos.
PRECAUCIÓN: No sumerja nunca la base calefactora en agua u otro liquido.



Asegúrese de que todas las piezas esten limpias y secas antes de guardarlas. Guárdela en un lugar limpio yseco. No enrolle nunca el cable alrededor del aparato; manténgalo enrollado sin apretar.

Problemas y soluciones

¿Algo no está bien? Prueba esto:

Problema	Causa	Solución
La comida está poco cocida	Falta de suministro eléctrico	Verifique que el enchufe funcione correctamente conectándolo a una toma de corriente en buen estado
	Configuración incorrecta para el tiempo de cocción	Revise la posición de la perilla de control y siga las indicaciones de la receta
	La tapa de vidrio no está colocada correctamente	Asegúrese de que la tapa esté bien colocada y que no haya obstrucciones
La comida está demasiado cocida	La olla está menos de la mitad llena	El equipo está diseñado para funcionar con la olla llena. Si está a la mitad, revise la cocción 1–2 horas antes del tiempo indicado
	Tiempo de cocción excesivo	Reduzca el tiempo de cocción. Revise los alimentos entre 30 minutos y 1 hora antes del tiempo indicado en la receta

Preguntas Frecuentes y Soluciones	
Preguntas	**Soluciones**
El producto tiene olor a quemado en el primer uso	Debido a la naturaleza del material cerámico, se recomienda hervir el recipiente en agua a alta temperatura durante 15–30 minutos antes del primer uso. Esto ayudará a eliminar cualquier olor inicial
Las dos ollas calientan de forma diferente	Asegúrese de que ambos interruptores de calentamiento estén encendidos. Cada olla funciona de manera independiente y puede haber una variación de temperatura de **5–10°F**, lo cual es normal

Problemas y soluciones

Preguntas Frecuentes y Soluciones	
Preguntas	**Soluciones**
¿Es apto para lavavajillas?	Sí, tanto la olla de cerámica como la tapa son aptas para lavavajillas. Para prolongar la vida útil, colóquelas en la bandeja superior y evite detergentes o estropajos abrasivos
¿Puedo cocinar carne congelada?	No se recomienda. Descongele primero para una cocción segura y uniforme.
¿La olla de cerámica se puede usar en el horno?	No. Este producto está hecho de material cerámico y no debe colocarse en el horno ni en entornos de alta temperatura
¿Por qué se calienta lentamente?	Los slow cookers están diseñados para cocinar a baja temperatura (aprox. 80°C / 176°F). Esto permite que el colágeno de la carne se descomponga lentamente en gelatina, logrando una textura más suave y jugosa sin resecar.
Si una de las ollas se daña, ¿se puede usar la otra?	Sí. Cada olla funciona de manera independiente, por lo que si una se daña, la otra puede seguir utilizándose con normalidad

Garantía

Número de modelo: 1328
Tu Olla de Cocción Lenta cuenta con una garantía **limitada de 1 año** a partir de la fecha de compra.
Respaldamos la calidad de nuestros productos. Si algo no está bien, haremos todo lo posible para solucionarlo.

Qué cubre la garantía

- Defectos en los materiales
- Defectos de fabricación
- Problemas bajo uso doméstico normal

Qué no cubre la garantía

- Uso incorrecto o indebido
- Daños por descuido o accidentes
- Desgaste normal por el uso
- Daños causados por condiciones climáticas

Cómo obtener ayuda

Si tienes algún problema:

- **Ten a mano tu comprobante de compra**
- **Ten a mano fotos o evidencia del producto dañado**
- **Contacta a nuestro equipo de soporte**

707-392-8405 **support@sunvivi.com**

Te guiaremos en los siguientes pasos

Información importante

- Esta garantía aplica solo al comprador original
- Válida únicamente para uso doméstico

SUNVIVI
Make cooking effortless

SUNVIVI

Stay Connected with SUNVIVI
(Mantente conectado con SUNVIVI)

Make cooking effortless

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com