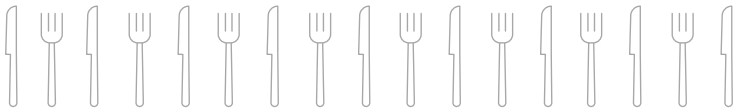
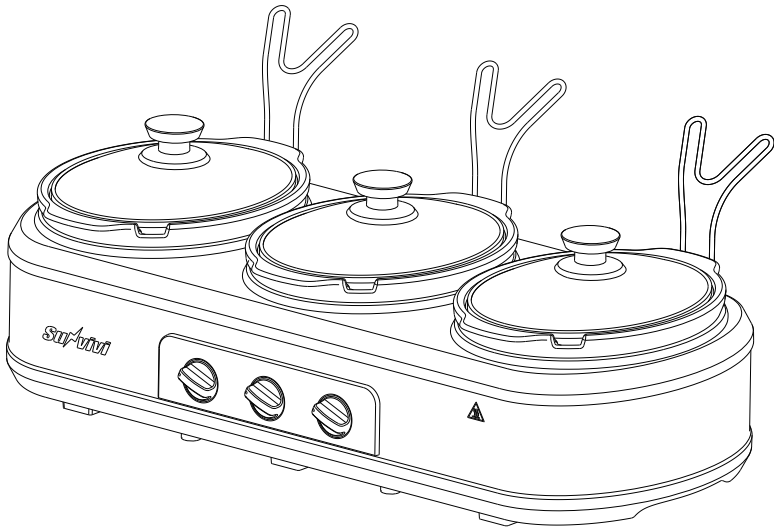




Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES026
CY-SCR325



Slow Cookers

Product Category · Instructions · Recipes
Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas

**DISCOVER
more of our
products!**



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Sunvivi®

**Experience the brighter side of life:
Sunvivi, infusing your everyday
with warmth.**

At Sunvivi, we believe in infusing your life with sunshine, not just through our innovative products but also through the joy and convenience they bring. Embrace the brighter side of life with Sunvivi's range of smart home appliances, designed to make every day a little brighter.



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

We are developing more...

For purchases and negotiation inquiries,
please feel free to contact us.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

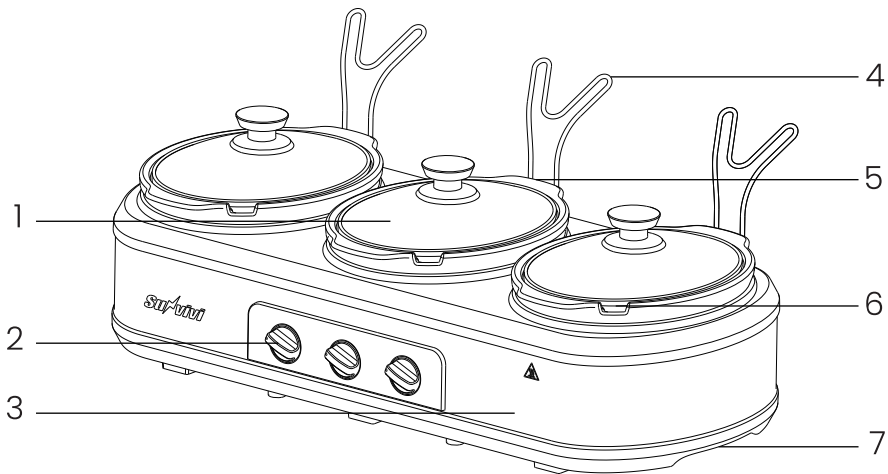
When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use any handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance 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 and before cleaning. Allow to cool completely before moving, putting on or taking off parts, or before cleaning.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause 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 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 food, water or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. To disconnect, turn to OFF position and then remove the plug from the wall outlet.
14. Position at least 6 inches from the wall and 6 inches clear on all sides.
15. CAUTION: To prevent damage, personal injury or shock hazard, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware inserts provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



3 CROCK SLOW COOKER FEATURES



1. TEMPERED GLASS LID

3. STAINLESS STEEL

5. REMOVABLE STONEWARE

7. INTEGRATED HANDLES

2. INDEPENDENT HEAT CONTROLS

4. DETACHABLE LID RACK

6. INTEGRATED SPOON SLOT



3 CROCK SLOW COOKER FEATURES

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet. DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used,

- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
- 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undo stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT

Some countertop surfaces are not designed to withstand high or prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the product on a finished wood table and do not set it over seams in a sectioned countertop. It is recommended to place a hot pad or trivet under this buffet station to prevent possible damage to the surface.

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

For your safety, always read and understand the Use and Care Manual before attempting to use any electric appliance.

BEFORE USING:

1. Carefully unpack the product. Remove all packaging materials.
2. Wash glass lids, stoneware inserts and any accessories in hot soapy water. Dry thoroughly.
3. Wipe exterior surfaces with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling. Dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners. **NEVER IMMERSE THE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
4. Place the buffet station on a flat, stable and heat-resistant surface. It is recommended to operate this product on a circuit by itself.
5. Your product is now ready to use.

STONEWARE INSERTS

Like any piece of stoneware, the inserts may crack or break if not properly handled. Each insert is uniquely made and slight imperfections or uneven coating is normal.

Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- Stoneware inserts are breakable. Handle with care.
- **ALWAYS USE POT HOLDERS WHEN HANDLING HOT STONEWARE.**
- **DO NOT** place hot stoneware on counter. Use protective trivet.
- **DO NOT** strike utensils against rim to dislodge food.



BEFORE FIRST USE

- **DO NOT** use stoneware inserts to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- **DO NOT** use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the inserts.
- **DO NOT** use or repair any item that is chipped, cracked, or broken.
- Bottom of product may be rough. To avoid scratching surfaces, place on place mat, tablecloth, or trivet.
- **DO NOT** use stoneware inserts for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware insert when it is at room temperature; then place insert into base before turning it on.
- **DO NOT** preheat the base before the stoneware inserts are in the cooking base. **NEVER** heat the base when it is empty.

CARE: Use only wooden, nylon, or plastic utensils. Metal utensils can scratch. Can be washed by hand or in a dishwasher. Load carefully to avoid contact with, and bumping against, other items during cycle.

DO NOT allow stoneware inserts to soak/stand in water for an extended period of time. Applied heat after soaking may cause damage to the coating. If scouring is necessary, use only plastic or nylon cleaning pads with nonabrasive cleaners.

- When removing the stoneware inserts from the heating base, ALWAYS use pot holders or oven mitts.
- Do not set stoneware insert directly on counter top or table; use a trivet or hot pad.
- Unplug unit and allow to cool after use. Do not pour cold water into a hot insert.

GLASS LIDS:

To prevent cracking or breaking of the glass cover, which may cause personal injury, cover should be treated with special care.

CAUTIONS: Glass cover may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the cover.

- **DO NOT** use cover in conventional oven, convection oven, broiler, microwave oven, on hot stovetop burners, or place on oven heat vents. If cover has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage. Order a replacement cover immediately.
- **IF COVER BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE IT.** Discard it and order a replacement.



OPERATING INSTRUCTIONS

- **ALWAYS LET COVER COOL** on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
 - **ALWAYS USE POT HOLDERS OR OVEN MITTS** when removing the hot cover. To avoid burns from escaping steam, always tilt cover away from hands and face.
1. Place the stoneware inserts into the heating base.
 2. Add ingredients to the stoneware inserts and cover with the glass lids. Each of the three sections of the buffet station has its own temperature control dial so one, two or all three sections of the buffet station may be used.
 3. Plug the power cord into the wall outlet and rotate the temperature control dial to your preferred heat setting (HIGH - LOW - WARM). **NOTE:** The WARM setting should NOT be used to cook foods or reheat refrigerated foods. WARM should be used to maintain the serving temperature of previously cooked foods.
 4. When finished cooking, rotate the temperature control dial to the OFF position and remove the plug from the wall outlet.
 5. Remove glass cover. **CAUTION: When removing cover, grasp the designated area on the lid and lift to allow steam to escape before setting cover aside. To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.**
 6. Serve contents. If serving directly from the stoneware insert, grasp stoneware insert handles with hot pads or oven mitts to remove from the heating base. Always place a trivet or protective padding under stoneware insert before placing it on a table or countertop. It may have a rough bottom surface which could scratch or cause damage to the surface.

LID RESTS:

For ease of serving, use the 3 wire form lid rests. Insert each lid rest into the 2 small holes just behind each stoneware insert (toward the back of the buffet station housing). If necessary to align with the holes, pinch the lid rest legs inward to properly align. Firmly press the lid rests down into place. The knob of the glass lid should fit into the top of the lid rest and any excess condensation will roll back into the stoneware insert.



CLEANING AND STORAGE

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Do not attempt to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly, other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

TO CLEAN:

Be sure the product is unplugged and completely cool before cleaning. After allowing to cool, wipe base housing with a damp cloth and dry thoroughly. Never immerse base in water or any other liquid. Do not use abrasive cleaners, as they may damage unit.

It is recommended to wash the stoneware inserts, glass lids and any accessories by hand in hot, soapy water.

A sponge or rubber spatula will normally remove stubborn residues. To remove water spots or other stains from the stoneware inserts, use a non-abrasive cleaner or a water-vinegar mix.

NEVER USE ABRASIVE CLEANSERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE INSERT OR BASE, AS THESE CAN DAMAGE THE SURFACES.

Dishwasher Cleaning

The recommended cleaning method for this product is by hand as described as above, but if proper care is taken, the inserts and glass lids may be cleaned in an automatic dishwasher. To prevent damage, position in rack so that they will not hit other items during cleaning.

TO STORE:

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.



COOKING TIPS AND SUGGESTIONS

- The glass lids of the buffet station may not form a tight fit on the stoneware inserts but should be centered on the insert for best results. **Do not remove the glass cover unnecessarily** – this will result in a major heat loss.
- Stirring is not necessary when cooking. However, if cooking on HIGH, stirring occasionally will better distribute flavors.
- For best results, the inserts should be at least half-filled.
- If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the stoneware insert, so ingredients can come to a simmer. When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to a slight boil.
- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties. When possible, remove excess fat before cooking. If recipe calls for browning the meat, brown it on a range top in a separate pot or pan.
- The greater the fat content of the meat, the less liquid needed for cooking. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices beneath it, so the meat will not sit and cook in fat. Roasts may be prepared in cooker without adding liquid, if cooked on LOW.
- Always use a meat thermometer to determine if meats have been cooked to proper temperature.
- Add fresh or thawed fish or seafood to cooking pot an hour before serving, as these ingredients can fall apart during long hours of cooking.
- Since raw vegetables usually take longer to cook than meats, cut vegetables unto uniform, bite-sized pieces (about ½ inch in diameter) before adding them to the cooking pot.
- If recipe calls for milk, sour cream or other fresh dairy products, add them just prior to serving, as these ingredients tend to break down during long hours of cooking. If preferred, substitute condensed creamed soups (undiluted) or evaporated milk. Processed cheese may be substituted for naturally aged cheese.
- Rice or pasta may be cooked separately or added uncooked to recipes no more than two hours before serving. If adding uncooked pasta, there should be at least 2 cups of liquid in the pot. Stir occasionally to keep pieces from sticking together. If rice is not fully cooked after the suggested cooking time, add an extra 1 to 2 cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- To thicken juices or make gravy at the end of the cooking process, make a smooth mixture consisting of 2-4 tablespoons of cornstarch or flour and ¼ cup water or 2 tablespoons of butter. Remove cooked food from pot, letting juices remain. Add mixture to juices, set control at HIGH, and stir until liquid thickens.
- Don't worry if food is allowed to cook a bit longer than specified.

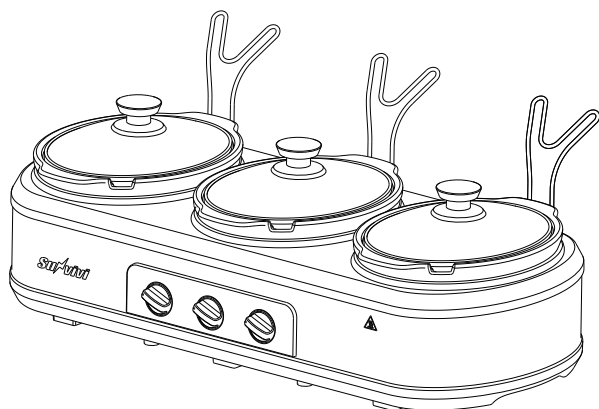


COOKING TIPS AND SUGGESTIONS

ADAPTING RECIPES (General Hints)

- 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 spices during initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir in during last hour of cooking.
- Many factors can affect how quickly a recipe will cook. The water and fat content of food, its temperature, and the size of the item(s) will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than larger pieces.
- Recipes for vegetable-type casseroles must contain liquid to prevent scorching on the sides of the cooking pot.
- If using a specific recipe, one item may be substituted for another, if an equal quantity is used. For example, if recipe calls for a 12-oz. can of chicken broth, a 10-oz. can of tomato soup plus 2 oz. of something else (water, wine, canned tomatoes) may be substituted.
- Canned beans may be added directly to any recipe, but dried beans, especially red kidney beans, should be soaked in water (if desired) and boiled first. After covering and boiling in 3 times their volume of unsalted water, add beans to recipe and discard water. Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acidic foods, as thes





Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



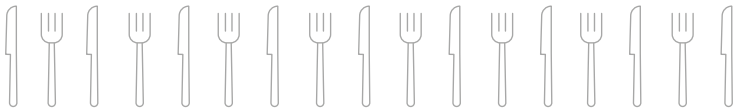
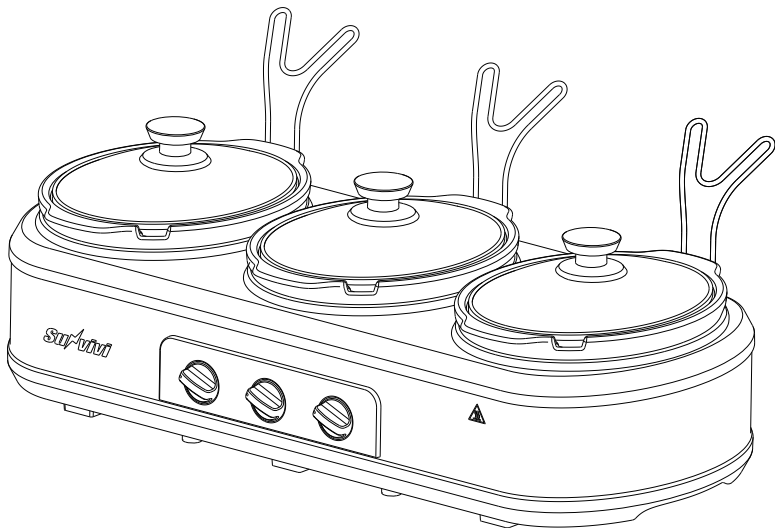
@sunviviofficial





Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES026
CY-SCR325



Cocinas Lentas

Product Category · Instructions · Recipes

Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas

DISCOVER
more of our
products!



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Sunvivi®

Experimente el lado más brillante de la vida: Sunvivi, infundiendo calidez a su día a día.

En Sunvivi, creemos en infundir sol a su vida, no sólo a través de nuestros productos innovadores, sino también a través de la alegría y la comodidad que aportan. Abraze el lado más luminoso de la vida con la gama de electrodomésticos inteligentes de Sunvivi, diseñados para hacer que cada día sea un poco más luminoso.



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

Estamos desarrollando más...

Para compras y negociaciones,
no dude en ponerse en contacto con nosotros



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

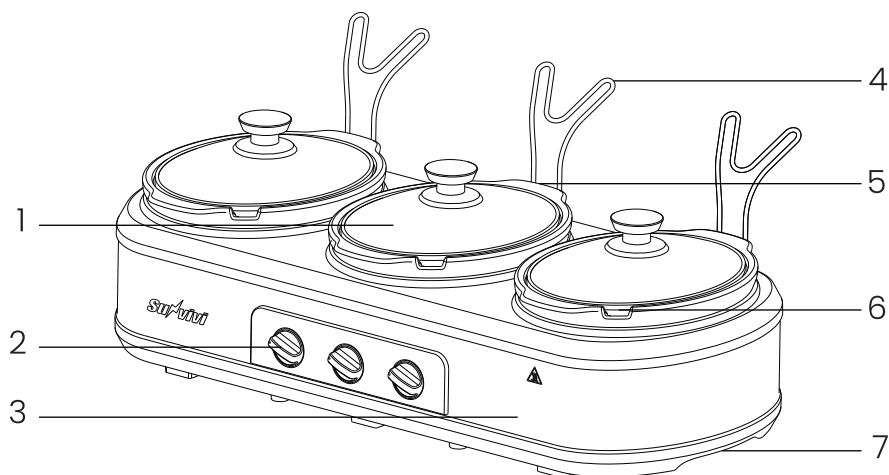
Al utilizar electrodomésticos, especialmente cuando hay niños presentes, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones a las personas, incluyendo lo siguiente:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque superficies calientes. Use los mangos o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua u otro líquido.
4. Se necesita supervisión cercana cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por o cerca de niños.
5. Desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe completamente antes de moverlo, poner o quitar piezas, o antes de limpiarlo.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico falle o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
12. No use el electrodoméstico para otro fin que no sea el previsto.
13. Para desconectarlo, gire a la posición OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.
14. Colóquelo al menos a 6 pulgadas de la pared y a 6 pulgadas de espacio libre en todos los lados.
15. PRECAUCIÓN: Para prevenir daños, lesiones personales o riesgos de descarga eléctrica, no cocine directamente en la base de calefacción. Cocine solo en los insertos de cerámica proporcionados

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA 3 CROCK



1. TAPA DE VIDRIO TEMPLADO

2. CONTROLES DE CALOR INDEPENDIENTES

3. ACERO INOXIDABLE

4. ESTANTE DE TAPA DESMONTABLE

5. CERÁMICA REMOVIBLE

6. RANURA INTEGRADA PARA CUBIERTOS

7. MANGOS INTEGRADOS



CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA 3 CROCK

Este electrodoméstico es SOLO PARA USO DOMÉSTICO. Puede conectarse a una toma de corriente eléctrica de CA (corriente doméstica común). No use ninguna otra toma de corriente.

NO OPERE EL ELECTRODOMÉSTICO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ELECTRODOMÉSTICO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

Se debe proporcionar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de extensión más largos están disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión más largo:

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del electrodoméstico, y
- 2) El cable debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirarlo o tropezar con él sin querer.

ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una de las cuchillas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de solo una manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, invierta el enchufe e inténtelo de nuevo. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Nunca tire ni jale del cable o del electrodoméstico.
2. Para insertar el enchufe, agárrelo firmemente y guíelo hacia la toma de corriente.
3. Para desconectar el electrodoméstico, agarre el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y/o marcas de abrasión. Si encuentra alguna, esto indica que el electrodoméstico debe ser revisado y el cable de alimentación reemplazado.
5. Nunca envuelva el cable de manera ajustada alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría poner una presión excesiva en el cable donde entra al electrodoméstico y causar que se deshilache y se rompa.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

IMPORTANTE

Algunas superficies de las encimeras no están diseñadas para soportar el calor alto o prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque el producto sobre una mesa de madera terminada ni sobre las juntas de una encimera dividida. Se recomienda colocar una almohadilla para calor o un salvamanteles debajo de esta estación buffet para evitar posibles daños en la superficie.

Durante los primeros minutos de uso inicial, puede notar humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debe desaparecer rápidamente. No volverá a ocurrir después de usar el electrodoméstico unas cuantas veces más.

Por su seguridad, siempre lea y comprenda el Manual de Uso y Cuidado antes de intentar usar cualquier electrodoméstico eléctrico.

ANTES DE USAR:

- 1.Desempaquete cuidadosamente el producto. Retire todos los materiales de embalaje.
- 2.Lave las tapas de vidrio, los insertos de cerámica y cualquier accesorio con agua caliente y jabón. Séquelos completamente.
- 3.Limpie las superficies exteriores con un paño suave y húmedo para eliminar las partículas de polvo recogidas durante el embalaje y manejo. Séquelos completamente. No use limpiadores abrasivos. **NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CABLE O EL ENCHUFE EN AGUA O CUALQUIER OTRA LÍQUIDO.**
- 4.Coloque la estación buffet sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Se recomienda operar este producto en un circuito por sí mismo.
- 5.Su producto ya está listo para usar.

INSERTOS DE CERÁMICA

Al igual que cualquier pieza de cerámica, los insertos pueden agrietarse o romperse si no se manejan correctamente. Cada inserto está hecho de manera única y las pequeñas imperfecciones o un recubrimiento desigual son normales.

No seguir estas instrucciones puede causar roturas que resulten en lesiones o daños materiales.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Los insertos de cerámica son frágiles. Maneje con cuidado.
- **SIEMPRE USE AGARRADERAS DE OLLA AL MANEJAR LA CERÁMICA CALIENTE.**
- **NO** coloque la cerámica caliente sobre la encimera. Use un salvamanteles protector.
- **NO** golpee utensilios contra el borde para desalojar la comida.
- **NO** use los insertos de cerámica para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer dulces.
- **NO** use limpiadores abrasivos, estropajos o cualquier objeto que pueda rayar los insertos.
- **NO** use ni repare ningún artículo que esté astillado, agrietado o roto.
- La parte inferior del producto puede ser rugosa. Para evitar rayar superficies, colóquelo sobre un mantel, mantel individual o salvamanteles.
- **NO** use los insertos de cerámica para recalentar alimentos o para almacenamiento general de alimentos.
- Siempre coloque los alimentos en el inserto de cerámica cuando esté a temperatura ambiente; luego coloque el inserto en la base antes de encenderlo.
- **NO** precaliente la base antes de colocar los insertos de cerámica en la base de cocción. **NUNCA** caliente la base cuando esté vacía.

CUIDADO: Use solo utensilios de madera, nylon o plástico. Los utensilios de metal pueden rayar. Se puede lavar a mano o en lavavajillas. Carguelo cuidadosamente para evitar el contacto con otros objetos o que se golpeen durante el ciclo.

NO permita que los insertos de cerámica se remojen o permanezcan en agua durante un período prolongado. El calor aplicado después de la inmersión puede dañar el recubrimiento. Si es necesario fregar, use solo almohadillas de limpieza de plástico o nylon con limpiadores no abrasivos.

- Al retirar los insertos de cerámica de la base de calentamiento, **SIEMPRE** use agarraderas o manoplas para horno.
- No coloque el inserto de cerámica directamente sobre la encimera o mesa; use un salvamanteles o almohadilla para calor.
- Desenchufe la unidad y deje enfriar después de su uso. No vierta agua fría en un inserto caliente.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

TAPAS DE VIDRIO:

Para evitar que la tapa de vidrio se agriete o rompa, lo que puede causar lesiones personales, la tapa debe ser tratada con especial cuidado.

PRECAUCIONES: La tapa de vidrio puede romperse si se expone al calor directo o si sufre cambios de temperatura severos. Los astillados, grietas o rasguños profundos también pueden debilitar la tapa.

- **NO** use la tapa en horno convencional, horno de convección, parrilla, microondas, sobre quemadores de cocina calientes, ni la coloque sobre las salidas de calor del horno. Si la tapa se ha utilizado en cualquiera de estos lugares, no la use nuevamente, incluso si no hay signos de daño. Ordene una tapa de repuesto inmediatamente.
- **SI LA TAPA SE ASTILLA, SE GRIETA O SE RASPA, NO LA USE.** Deséchela y ordene una de repuesto.
- **SIEMPRE DEJE QUE LA TAPA SE ENFRÍE** sobre una superficie seca y resistente al calor antes de manipularla. No la coloque sobre superficies frías o mojadas, ya que esto puede hacer que se agriete o se rompa.
- **SIEMPRE USE AGARRADERAS O MANOPLAS PARA HORNO** al retirar la tapa caliente. Para evitar quemaduras por el vapor que escapa, siempre incline la tapa alejándola de las manos y la cara.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque los insertos de cerámica en la base de calentamiento.
2. Agregue los ingredientes en los insertos de cerámica y cúbralos con las tapas de vidrio. Cada una de las tres secciones de la estación de buffet tiene su propio dial de control de temperatura, por lo que se pueden usar una, dos o las tres secciones de la estación de buffet.
3. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y gire el dial de control de temperatura a la configuración de calor preferida (ALTA - BAJA - CÁLIDA). NOTA: La configuración CÁLIDA NO debe usarse para cocinar alimentos o recalentar alimentos refrigerados. CÁLIDA debe usarse para mantener la temperatura de servicio de los alimentos previamente cocidos.
4. Cuando termine de cocinar, gire el dial de control de temperatura a la posición OFF y retire el enchufe del tomacorriente.
5. Retire la tapa de vidrio. **PRECAUCIÓN: Al retirar la tapa, agarre el área designada en la tapa y levántela para permitir que escape el vapor antes de apartarla. Para evitar quemaduras, siempre sostenga la tapa de modo que el vapor que escape fluya alejándose de las manos y la cara.**
6. Sirva el contenido. Si va a servir directamente desde el inserto de cerámica, agarre las asas del inserto con almohadillas para calor o manoplas para horno para retirarlo de la base de calentamiento. Siempre coloque un salvamanteles o una almohadilla protectora debajo del inserto de cerámica antes de colocarlo en una mesa o encimera. Puede tener una superficie inferior rugosa que podría rayar o dañar la superficie.

SOPORTES DE TAPAS:

Para facilitar el servicio, use los 3 soportes de tapa de alambre. Inserte cada soporte en los 2 pequeños agujeros ubicados justo detrás de cada inserto de cerámica (hacia la parte posterior de la carcasa de la estación de buffet). Si es necesario alinear con los agujeros, pellizque las patas del soporte hacia adentro para alinearlas correctamente. Presione firmemente los soportes en su lugar. El pomo de la tapa de vidrio debe encajar en la parte superior del soporte de tapa y cualquier condensación excesiva se devolverá al inserto de cerámica.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene partes reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier servicio que requiera desensamblaje, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico de reparación de electrodomésticos cualificado.

PARA LIMPIAR:

Asegúrese de que el producto esté desenchufado y completamente enfriado antes de limpiarlo. Después de dejar enfriar, limpie la carcasa de la base con un paño húmedo y séquelo completamente. Nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido. No utilice limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la unidad.

Se recomienda lavar a mano los insertos de cerámica, las tapas de vidrio y cualquier accesorio con agua caliente y jabonosa.

Una esponja o espátula de goma normalmente eliminará los residuos difíciles. Para eliminar manchas de agua u otras manchas de los insertos de cerámica, utilice un limpiador no abrasivo o una mezcla de agua y vinagre.

NUNCA USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ALMOHADILLAS DE FREGADO PARA LIMPIAR EL INSERTO O LA BASE, YA QUE ESTOS PUEDEN DAÑAR LAS SUPERFICIES.

Limpieza en lavavajillas

El método de limpieza recomendado para este producto es a mano, como se describió anteriormente, pero si se tiene el debido cuidado, los insertos y las tapas de vidrio pueden limpiarse en un lavavajillas automático. Para evitar daños, colóquelos en la rejilla de manera que no golpeen otros objetos durante

PARA ALMACENAR:

Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de almacenarlas. Almacene el electrodoméstico en su caja o en un lugar limpio y seco. Nunca lo almacene mientras esté caliente o mojado. Nunca envuelva el cable de forma ajustada alrededor del electrodoméstico; manténgalo enrollado de manera suelta.



CONSEJOS Y SUGERENCIAS DE COCINA

- Las tapas de vidrio de la estación buffet pueden no ajustarse perfectamente a los insertos de cerámica, pero deben estar centradas en el inserto para obtener los mejores resultados. No retire la tapa de vidrio innecesariamente, ya que esto provocará una gran pérdida de calor.
- No es necesario revolver mientras cocina. Sin embargo, si cocina a temperatura ALTA, revolver ocasionalmente ayudará a distribuir mejor los sabores.
- Para obtener los mejores resultados, los insertos deben estar al menos a la mitad de su capacidad.
- Si cocina sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre la comida y la parte superior del inserto de cerámica, para que los ingredientes puedan hervir a fuego lento. Cuando cocine a temperatura ALTA, siga revisando el progreso, ya que algunas sopas pueden llegar a hervir ligeramente.
- Los cortes de carne menos tiernos y más baratos son mejores para la cocción lenta que los cortes más caros. Siempre que sea posible, retire el exceso de grasa antes de cocinar. Si la receta requiere dorar la carne, dórela en una sartén o cacerola por separado en la estufa.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita para cocinar. Si cocina carne con un alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo de ella, para que la carne no se quede y se cocine en su propia grasa. Los asados pueden prepararse en la olla sin añadir líquido, si se cocinan a temperatura BAJA.
- Siempre use un termómetro de carne para determinar si la carne ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Agregue pescado o mariscos frescos o descongelados a la olla una hora antes de servir, ya que estos ingredientes pueden deshacerse durante las largas horas de cocción.
- Como las verduras crudas suelen tardar más en cocinarse que las carnes, corte las verduras en trozos uniformes del tamaño de un bocado (aproximadamente ½ pulgada de diámetro) antes de agregarlas a la olla de cocción.
- Si la receta requiere leche, crema agria u otros productos lácteos frescos, agréguelos justo antes de servir, ya que estos ingredientes tienden a descomponerse durante las largas horas de cocción. Si lo prefiere, puede sustituir las sopas cremosas condensadas (sin diluir) o leche evaporada. El queso procesado puede sustituir al queso curado naturalmente.
- El arroz o la pasta pueden cocinarse por separado o añadirse crudos a las recetas no más de dos horas antes de servir. Si agrega pasta cruda, debe haber al menos 2 tazas de líquido en la olla. Revuelva ocasionalmente para evitar que las piezas se peguen. Si el arroz no está completamente cocido después del tiempo de cocción sugerido, agregue de 1 a 2 tazas adicionales de líquido por cada taza de arroz cocido y continúe cocinando durante 20 a 30 minutos.



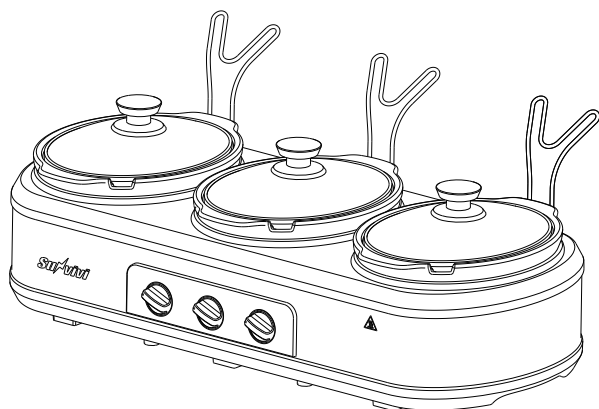
CONSEJOS Y SUGERENCIAS DE COCINA

- Para espesar los jugos o hacer salsa al final del proceso de cocción, haga una mezcla suave que consista en 2-4 cucharadas de maicena o harina y $\frac{1}{4}$ taza de agua o 2 cucharadas de mantequilla. Retire la comida cocida de la olla, dejando los jugos. Agregue la mezcla a los jugos, ajuste el control a ALTA y revuelva hasta que el líquido espese.
- No se preocupe si la comida se cocina un poco más de lo especificado.

ADAPTACIÓN DE RECETAS (Consejos Generales)

- Se recomienda la configuración BAJA para cocinar durante todo el día. La mayoría de las combinaciones de carne y verduras requieren al menos 7 horas en BAJO.
- Para obtener el mejor sabor, use hierbas y especias de hoja entera durante la preparación inicial. Si se usan hierbas y especias molidas, agréguelas durante la última hora de cocción.
- Muchos factores pueden afectar la rapidez con que se cocina una receta. El contenido de agua y grasa de los alimentos, su temperatura y el tamaño de los ingredientes afectarán el tiempo de cocción. Los alimentos cortados en trozos se cocinan más rápido que los trozos grandes.
- Las recetas para cazuelas de verduras deben contener líquido para evitar que se quemen en los bordes de la olla de cocción.
- Si se usa una receta específica, un ingrediente puede ser sustituido por otro, siempre que se use la misma cantidad. Por ejemplo, si la receta requiere una lata de 12 oz. de caldo de pollo, se puede sustituir por una lata de 10 oz. de sopa de tomate más 2 oz. de otro ingrediente (agua, vino, tomates enlatados).
- Las frijoles enlatados pueden agregarse directamente a cualquier receta, pero los frijoles secos, especialmente los frijoles rojos, deben ser remojados en agua (si se desea) y hervidos primero. Después de cubrirlos y hervirlos en tres veces su volumen de agua sin sal, agregue los frijoles a la receta y deseche el agua. Los frijoles deben estar completamente suaves antes de ser combinados con alimentos azucarados y/o ácidos, ya que estos tienen un efecto endurecedor en los frijoles. En este caso, los frijoles deben dejarse hervir a fuego lento hasta que estén tiernos (aproximadamente 1 $\frac{1}{2}$ horas) después de hervir.





¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

