

INSTRUCTION MANUAL FOR MULTIFUNCTION COOKER



6.5L Multi Cooker

SKU: ZES016SL-11-SV

120V~60Hz 1500W

FOR HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY

Please read these important safety instructions before use and retain for future reference



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. Read all instructions.**
- 2. Do not touch hot surfaces. Use knobs.**
- 3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit 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 before putting on or taking off parts.**
- 6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction 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 injuries.**
- 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 oil or other hot liquids.**
- 12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.**
- 13. Do not use appliance for other than intended use.**
- 14. a) A short power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.**
 - b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.**
 - c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:**
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;**
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and**
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE:

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. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Important Safeguards for All Electrical Appliances

- **Fully unwind the power cord before use.**
- **Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.**
- **To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.**
- **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.**
- **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **It is recommended to regularly inspect the appliance to avoid a hazard. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Service Centre for examination and/or repair.**
- **Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Service Centre.**
- **This appliance is for household use only.**
- **Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.**
- **The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using**

electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

Important Safeguards for Your Multi-Cooker

- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover that is fitted to the power plug on the appliance.
- Carefully read all instructions before operating the Multi-Cooker and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional stickers before using the Multi-Cooker for the first time.
- Do not place the Multi-Cooker on the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use on a sink drain board.
- Do not place the Multi-Cooker on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the Multi-Cooker well away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials. Minimum of 20cm distance.
- If using plastic utensils, do not leave inside the appliance when hot or on sauté setting.
- When using the Multi-Cooker, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Always ensure the Multi-Cooker is properly assembled before use.
- Never plug in or switch on the Multi-Cooker without having the removable cooking bowl placed inside the stainless steel housing.
- Use only the removable cooking bowl supplied. Do not use any other bowl inside the stainless steel housing.
- Do not place food or liquid directly into the stainless steel housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Never operate the Multi-Cooker without food and liquid in the removable cooking bowl.
- Ensure that the food or liquid to be cooked fills half or more of the removable cooking bowl before switching on the appliance.
- The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable.

If struck extremely hard it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without any apparent cause.

- Extreme caution must be used when the appliance contains hot food, hot oils and liquids.
- Do not move the appliance during cooking.
- Always have the glass lid placed correctly into position on the removable cooking bowl throughout operation of the appliance unless stated in the recipe to have it removed.
- Do not touch hot surfaces. Use handles to move the Multi-Cooker and dry pot holders or oven mitts to remove the removable cooking bowl and lid when hot.
- Do not place the removable cooking bowl when hot on any hot surface that may be affected by heat.
- Avoid sudden temperature changes. Do not place frozen or very cold foods into the removable cooking bowl when it is hot. Do not place removable cooking bowl when hot into cold water.
- Do not use the removable cooking bowl in a conventional oven. Do not place the removable cooking bowl onto a heat gas or electric burner.
- Do not use a damaged or cracked removable cooking bowl. Replace before using.
- Avoid scalding from escaping steam when removing the glass lid from the removable cooking bowl when hot by carefully lifting the lid angled away from yourself.
- Do not allow water from the lid to drip into the stainless steel housing, only into the removable cooking bowl.
- Do not place anything, other than the lid, on top of the Multi-Cooker when assembled, when in use and when stored.
- Always switch the Multi-Cooker to the 'Off' position, then switch off at the power outlet, then unplug and allow to cool, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the stainless steel housing, removable cooking bowl and glass lid clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The Multi-Cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

WARNING!

- Do not cover and allow the Multi-Cooker cool fully before storing.
- The surfaces of the Multi-Cooker will become hot during use. Do not touch; wear oven gloves when handling the appliance during

and immediately after use and long handled utensils when checking the food.

- Do not use Multi-Cooker near or under surfaces that are heat sensitive or those that may be damaged by steam.
- To prevent burns, remove lid slowly and with the underside of lid angled away from you to allow any steam to escape gradually. Do not reach over the appliance while it is working.
- Do not heat or pre-heat the Multi-Cooker when empty.
- Only use with the parts supplied.
- The removable bowl will not withstand sudden temperature changes. Always ensure the bowl is at room temperature before adding hot or cold items.

FOOD SAFETY

- Thoroughly defrost frozen meat, poultry, fish and seafood in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.
- Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between use.
- Multi-Cooker cook food at much lower temperatures than conventional cooking, always ensure that cooking times are adjusted for raw and chilled foods such as meat and poultry to ensure they are cooked until piping hot throughout.
- To check whether meat, particularly poultry is cooked, use a temperature probe or pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear.

PARTS



1. Lid handle
2. Glass lid
3. Inner pot
4. Housing
5. Base
6. Control panel
7. Side handle

Accessories: Roast/Steam rack



TO USE

Before First Use

1. Before first use remove all promotional stickers and packaging material. Wash the removable cooking bowl and glass lid in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
2. Ensure the interior of the stainless steel housing is clean and clear of any debris.

Operating Instructions

Before placing the removable cooking bowl in the stainless steel housing, ensure the

exterior is clean and dry.

This will ensure proper contact with the inner cooking surface.

Using the Bake Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Bake” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the temperature as needed. The temperature can be adjusted in increments of 5°F using the '+' and '-' buttons. To adjust the time, the range is from 0.5 to 4 hours.
4. Press “Start/Stop” button to start working, the machine start baking.
5. This function requires the lid to be closed.

Using the Saute Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Saute” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the temperature as needed. The temperature can be adjusted in increments of 5 ° F using the '+' and '-' buttons. To adjust the time, the range is from 5 minutes to 2 hours.
4. Press “Start/Stop” button to start working, the machine start heating.
5. This function requires the lid to be open, you can use a scoop to stir the food.

Using the Roast Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Roast” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the temperature as needed. The temperature can be adjusted in increments of 5 ° F using the '+' and '-' buttons. To adjust the time, the range is from 0.5 to 3 hours.
4. Press “Start/Stop” button to start working, the machine start roasting.
5. This function requires the lid to be closed.

Using the Sous Vide Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Sous Vide” function,
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the temperature as needed. The temperature can be adjusted in increments of 1 ° F using the '+' and '-' buttons. To adjust the time, the range is from 0.5 to 72 hours.
4. Press “Start/Stop” button to start working, the machine start cooking.
5. This function requires the lid to be closed.

Using the Yogurt Function

1. Plug in the multifunction cooker,
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Yogurt” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the time. The time range is from 4 to 12 hours.
4. Press “Start/Stop” button to start working, the machine start heating.
5. This function requires the lid to be closed.

Using the Manual Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Manual” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the temperature as needed. The temperature can be adjusted in increments of 5°F using the '+' and '-' buttons. To adjust the time, the range is from 5min to 12 hours.
4. Press “Start/Stop” button to start working, the machine start heating.
5. The lid can be used according to the needs.

Using the Slow Cook Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Slow Cook” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the time. The time range is from 4 to 12 hours.
4. Then press “Start/Stop” button to start, the machine start cooking.
5. This function requires the lid to be closed.

Using the Keep Warm Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Keep Warm” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the time. The time range is from 1 to 4 hours.
4. Then press “Start/Stop” button to start, the machine start cooking.
5. This function requires the lid to be closed.

Using the Rice Function

1. Plug in the multifunction cooker, put the rice and water in.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Rice” function.
3. Press the 'Start/Stop' button to begin cooking. Once the cooking is complete, the machine will automatically switch to 'Keep Warm' mode.
4. This function requires the lid to be closed.

Using the Stew Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Put the content and water or juice in, and cover the lid.
3. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Stew” function.
4. Then press “Timer/Temp” and “+” and “-” to adjust simmer time you need, the range is from 2 to 4 hours .
5. Press the 'Start/Stop' button to begin cooking. Once the food boils, the multifunction cooker will automatically switch to simmer mode. After the simmering time is completed and the buzzer sounds, the machine will switch to 'Keep Warm' mode.
6. This function requires the lid to be closed.

Using the Steam Function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Press the “Power” button, then press the “Menu” button to select the “Steam” function.
3. Then press 'Timer/Temp' and use the '+' and '-' buttons to adjust the time. The time range is

from 20 minutes to 1.5 hours.

4. Press "Start/Stop" button to start working, the machine start steaming.
5. This function requires the lid to be closed.

Welcome to delicious & easy meals from sunvivi!

BAKE MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
320°F	2 hrs	230 - 420°F	30 min – 4 hrs

With the versatile nature of the Deluxe Multi Cooker, you can easily and effortlessly bake in your Cooker. Here are some handy hints for baking:

- Use the Bake Mode to cook foods at 320°F for 2 hours or increase the time and temperature as desired.
- ALWAYS use the Removable Cooking Pot for baking. Place prepared ingredients in the Removable Cooking Pot and watch carefully during baking to avoid burning.
- Steamed desserts turn out beautifully in the Deluxe Multi Cooker. Place the Steaming/Baking Rack in the bottom of the Removable Cooking Pot (or use a stainless steel rack of your choice). Pour at least 3 cups water into the Pot to ensure the Pot does not become dry during baking. Place a heat-proof dish with your prepared ingredients onto the rack. Place the Lid on top and steam per your recipe. Watch to ensure the Pot has enough water to operate correctly and, if needed, carefully add water.
- Baked foods in the Deluxe Multi Cooker will cook faster than normal; watch carefully to avoid burning.
- The heating element is close to the bottom of the Removable Cooking Pot. If baking a heavy-density food, such as cheesecake, use lower temperatures to ensure the bottom does not burn before the top of the baked food is cooked.

SAUTÉ MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
390°F	10 min	375 - 425°F	5 min – 2 hrs

The sauté method of cooking is one where foods are cooked quickly with continual stirring. When cooks sauté, they are typically mixing and softening aromatics such as onions, garlic, carrots and herbs via quick, high heat. Although it may be tempting to skip this step and merely toss ingredients together, this part of your meal brings out all the delicious flavors of your foods. The following hints and tips will help make your sautés wonderfully flavorful and cooked to perfection:

- Pour 1-2 tablespoons oil into the Removable Cooking Pot before adding foods. Add uniformly chopped onions, garlic, celery, carrots, herbs and other ingredients as desired.
- Use a long-handled wooden or heat-proof spoon or spatula to consistently turn and move the food around in the heated Pot. The foods can easily burn, so remember to turn them.
- Select tender cuts of meat and cut or slice them very thinly and uniformly for best results.
- Add sauces, wine, soy sauce or small amounts of broth as needed. Do not add large amounts of liquid all at once; pour slowly to avoid splattering.

ROAST MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
355°F	1 hr	300 - 425°F	30 min – 3 hrs

The most tender and delicious large cuts of meat can be easily prepared using your Deluxe Multi Cooker. Beef cuts such as chuck roasts and round tip roasts are economical, yet hearty and satisfying when cooked to perfection in the Roast Mode. Try a whole prepared chicken, stuffed with herbs and orange slices, a pork shoulder roast with garlic slices or a bone-in ham slathered with honey... no matter what cut you choose, your Roast Mode will make it super easy. The following hints and tips will help along the way:

- Always use an instant-read meat thermometer to ensure your meat has cooked to the proper temperature.
- Make sure before cooking that your cut of meat fits the Removable Cooking Pot with the Lid securely in place. Place a bed of sliced onions on the bottom of the Pot, resting the roast on top, for superior flavor. Or create a bed of quartered potatoes or sliced lemons for poultry. The options are endless and the meat will be juicy and tender when ready to eat.
- Pour 1-2 tablespoons canola oil in the Removable Cooking Pot. Cover with cleaned and quartered carrots, onions, potatoes or turnips and place meat on top of the vegetables. Add 2-3 cups broth and roast your one-dish dinner until hot and deliciously hearty.
- When done cooking, move the roast to a cutting board and wrap or tent with aluminum foil to rest for 10 minutes. This will allow the meat juices to settle. Slice and serve after resting.
- If you'd like to make gravy, use the Sauté Mode to quickly heat the liquid in the Removable Cooking Pot after removing the roast. Stir and add ½ cup water mixed with 1-2 tablespoons cornstarch or flour to thicken the gravy. Add seasonings to flavor and continue stirring and heating for 5 minutes.

SOUS VIDE MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
130°F	8 hrs	115 - 205°F	30min - 72hrs

The art of sous vide cooking is truly an art! It is simple in nature, yet this cooking method is often used by gourmet chefs to prepare the most complex, rich entrées and vegetables. Because the foods are cooked at low temperatures for longer times, the texture and flavors are authentically and naturally good-for-you and flavorful. Beef, poultry, fish and pork are fork-tender when done, with rich and inviting textures. Vegetables retain all their nutrients when cooked sous vide, so many of the natural sugars are retained, offering delightfully sweet and nutritious side dishes. In fact, everything about sous vide says, “naturally good-for-you!”

- Be sure to refer to the Cooking Guide in your Recipe Book for full sous vide cooking information.
- The thickness of meat, poultry and fish will determine the length of cooking time. Use an instant-read thermometer after removing from the cooking bag to guarantee that a safe-food temperature is indicated.
- Food safety in handling and cooking is always a priority. When unsure of doneness, add 30 minutes to the cook time to pasteurize eggs and/or poultry.
- Searing after cooking gives foods a crispy texture and an appealing visual picture. When meat is done, toss butter into a smoking-hot skillet and quickly sear the cooked meat for 30 seconds on each side. This gives the meat a caramel color and an appetizing outer appearance.
- Some tough cuts of beef and pork can be cooked sous vide to tender perfection in 4 to 24 hours. Sear quickly when done and serve with root vegetables.
- Vegetables will cook faster if they are thinly sliced or cut in small pieces; or if left whole, they will take more time to become tender. Either way, the natural sweetness and full nutrient value adds to the delight in sous vide vegetables.

- Fruit can be cooked sous vide to make toppings, purees, syrups and such. Cook for 2-2½ hours at 160°F and let cool in the bag before using.
- To prep meat, poultry and fish before cooking, add seasonings or rubs before bagging. Vacuum seal or use the Water Displacement Method to remove the water from the bag before cooking (see following).
- To avoid the cooked protein that surfaces in sous vide chicken and fish, called “albumin,” brine the chicken or fish for one hour in lightly salted water, drain and pat dry.
- ALWAYS use a BPA-free vacuum-sealed bag when cooking foods more than 8 hours.
- Use a vacuum-sealed bag or use the “Water Displacement Method” for foods cooked fewer than 8 hours.

Water Displacement Method

1. Fill a large plastic container with cool water.
2. Prep your food to be cooked and place food in a BPA-free plastic freezer bag. Do not seal.
3. Slowly immerse the food-filled bag into the water. This will force the air out as the bag is immersed.
4. Continue immersing the bag until just before the water reaches the top of the bag.
5. With the bag in the water, close or zip to seal, forcing out all remaining air as much as possible.

YOGURT MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	8 hrs	non-adjustable	4 hrs – 12 hrs

Homemade yogurt is a tart and tangy treat that is incredibly easy to make in the Deluxe Multi Cooker. Use this Cooking Mode for a minimum of 8 hours and up to 12 hours to make thick, creamy and rich homemade yogurt.

Place the Removable Cooking Pot into the Base. Fill up to halfway with water, depending on how many jars of yogurt you will be cooking. Place the filled and lidded jars of yogurt into the water bath in the Removable Cooking Pot and set the Yogurt Mode for cooking.

Follow your recipe directions carefully to ensure complete success. Remove jars when done and cool, then refrigerate until using.



MANUAL MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
210°F	30 min	175 - 425°F	5 min – 12 hrs

Cooking in the Manual Mode offers a wide range of temperatures and times from which to choose. With both very low and high temperatures and times of 5 minutes to 12 hours, you can select just about any combination for your favorite recipes.

- Because the Deluxe Multi Cooker is smaller than typical ovens, be sure to check foods early in the cooking process to ensure foods do not over-cook.
- ALWAYS use the Removable Cooking Pot when using any Mode. Add a small amount of oil or butter if heating and mixing vegetables.
- The Manual Mode is place where you can explore and create new recipes or refine classics and family favorites. Enjoy your energy savings using the economical Deluxe Multi Cooker!

SLOW COOK MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	6 hrs	non-adjustable	4 hrs – 12 hrs

Slow cooked meals are the favorite of every busy cook. Although many people already have favorite recipes, some easy hints and tips follow:

- ALWAYS use the Removable Cooking Pot for all Cooking Modes.
- Slow cooked foods don't need much liquid, but there should be at least ½ cup in the Removable Cooking Pot to start.
- Foods will cook over a long period of time and excess moisture will self-create liquid, however check occasionally during the cooking period to ensure the contents of the Pot do not become dry. If so, carefully open the Glass Tempered Lid and add a small amount of liquid.
- Fill the Removable Cooking Pot at least halfway with food for best slow-cooking results.
- Cut all ingredients into uniform sizes for best results.
- Use cuts of meat with a high fat content to help break down the connective tissue of meat and make it tender. Select pot roasts, chuck steak or roast, cross-rib roasts or meaty chops or ribs.
- Seafood and shellfish should not be added to a slow-cooked dish until the last 1-1½ hours of cooking. Refer to your recipe for directions.
- Do not place frozen, unthawed meat or seafood into the Removable Cooking Pot for slow-cooking.
- Carefully check safety information regarding cooking meats and the Keep Warm feature. It is unhealthful and potentially dangerous to allow cooked foods to stand at a low temperature for long periods of time. Refer to www.foodsafety.gov for full details regarding food safety.

KEEP WARM MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	2 hrs	non-adjustable	1 hr – 4 hrs

The Keep Warm Mode is a great way to “heat and hold” foods until everyone is ready to eat. The Deluxe Multi Cooker offers this convenience for up to 4 hours.

Refer to the safety information at: www.foodsafety.gov for full details regarding the process of safely keeping food warm.

RICE MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	non-adjustable	non-adjustable	non-adjustable

Your Deluxe Multi Cooker will prepare rice perfectly! Because there are many types of rice, refer to your package instructions for exact measurements of rice-to-liquid for best results. Try inventive and fun rice dishes – risotto, jambalaya, Cajun shrimp and rice, rice pudding, and other favorites.

- ALWAYS use the Removable Cooking Pot when making rice. Do not pre-soak rice, but rinse it in water, if desired. Add salt, if desired.
- To make fluffy long grain white rice perfectly, use a 3:1 ratio, as in 3 cups water to 1 cup rice. Add 1 tablespoon butter to the rice before cooking to help keep rice from sticking and to add a depth of rich flavor.
- Add the Keep Warm Mode for up to 4 hours, if desired. Rice will hold safely for this length of time at a low warm temperature.

STEW MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	2 hrs	non-adjustable	2 hrs – 4 hrs

Stew practically cooks itself inside your Deluxe Multi Cooker! Use the Stew Mode to set the time and walk away until it's done. Here are some handy tips for usage:

- ALWAYS use the Removable Cooking Pot. Select cuts of meat such as chuck roast and chuck steak that will become tender within the cooking time. Meat should be no more than 2-inches thick and cut into 1-inch cubes.
- Add frozen, thawed mixed vegetables for a quick addition to stew. Spread the vegetables around the meat pieces.
- Try easy classic recipes such as Coq au Vin, a superbly simple dish of stewed chicken thighs with mushrooms and a wine sauce. The Stew Mode will cook everything perfectly. Serve over rice or pasta for an incredible one-dish dinner.

STEAM MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	30 min	non-adjustable	20 min – 90 min

Steaming is a very healthful and nutritionally sound cooking method. It helps retain many vitamins and minerals that can be lost through other methods. Steaming offers very tender results and, as such, is perfectly suited to seafood, vegetables and other foods that break down quickly with moist heat. The following hints and tips will help you create quick and easy steamed success with your Deluxe Multi Cooker:

- ALWAYS use the Baking/Steaming Rack inside the Removable Cooking Pot for steaming. DO NOT steam without the Removable Cooking Pot as electrical shock can occur if the heating element is exposed to moisture or liquid.
- Place the Rack inside the Removable Cooking Pot, then place food directly on the rack or inside a heatproof plate or dish on top of the rack. Make sure the Tempered Glass Lid can close completely before starting the Steam Mode.
- Place at least 2-inches water in the Removable Cooking Pot to allow the Cooker to steam efficiently. If steaming for more than 30 minutes, fill the water until it reaches the top of the Rack or bottom of the cooking dish. Check frequently to ensure the Pot has water and add water, if needed.

CLEANING & MAINTENANCE

Clean after each use.

1. Switch off and unplug the Multi-Cooker and allow to cool completely.
2. Wash detachable parts (removable bowl and lid) in warm water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. Suitable for the dishwasher.
3. Wipe the external surface of the Multi-Cooker with a soft damp cloth and dry surfaces with a soft dry cloth. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the coating. Never immerse the cooker body in water.
4. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

RECYCLING ELECTRICAL PRODUCTS



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.



Any Problem? Let Us Know



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA OLLA MULTIFUNCIONAL



Olla Multifuncional de 6.5L

SKU: ZES016SL-11-SV

120V~60Hz 1500W

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN INTERIORES

Por favor, lea estas importantes instrucciones de seguridad antes de usar el producto y guárdelas para futuras consultas.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar un electrodoméstico, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use los botones.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad completa en agua u otro líquido.
4. Se requiere supervisión cercana cuando el electrodoméstico sea utilizado por o cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar las partes.
6. No opere el aparato si el cable o el enchufe están dañados o después de que el aparato haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No use el aparato en exteriores.
9. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno calentado.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "off" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No use el aparato para otros fines que no sean los previstos.
14. a) Se debe proporcionar un cable de suministro de energía corto para reducir los riesgos derivados de enredarse en o tropezar con un cable más largo.
b) Se pueden utilizar cables de suministro de energía desmontables más largos o cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
c) Si se utiliza un cable de suministro de energía desmontable largo o un cable de extensión:
 - 1). La clasificación eléctrica marcada del cable de suministro de energía desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2). Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tipo 3 hilos con conexión a tierra; y
 - 3). El cable más largo debe organizarse de manera que no cuelgue sobre la superficie de la mesa o mostrador donde pueda ser tirado por niños o tropezado accidentalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

AVISO:

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Medidas de Seguridad Importantes para Todos los Electrodomésticos

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de su uso.
- No deje el cable de alimentación colgando sobre el borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes o se enrede.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
- Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Se recomienda inspeccionar regularmente el electrodoméstico para evitar riesgos. No use el electrodoméstico si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato se dañan de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico completo al Centro de Servicio autorizado más cercano para su inspección y/o reparación.
- Cualquier mantenimiento que no sea la limpieza debe realizarse en un Centro de Servicio autorizado.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente.
- No use este electrodoméstico para nada fuera de su uso previsto. No lo use en vehículos en movimiento ni en barcos. No lo use al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional de seguridad al usar electrodomésticos.

Es aconsejable instalar un interruptor de seguridad con una corriente residual nominal de operación no superior a 30mA en el circuito eléctrico que suministra energía al electrodoméstico. Consulte a su electricista para obtener asesoramiento profesional.

Medidas de Seguridad Importantes para su Olla Multifuncional

- **Para eliminar el riesgo de asfixia para los niños pequeños, retire y deseche de manera segura la tapa protectora que está colocada en el enchufe del electrodoméstico.**
- **Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de operar la Olla Multifuncional y guárdelas para futuras consultas.**
- **Retire cualquier material de embalaje y las pegatinas promocionales antes de usar la Olla Multifuncional por primera vez.**
- **No coloque la Olla Multifuncional en el borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua u otras sustancias.**
- **No la use sobre una tabla de drenaje del fregadero.**
- **No coloque la Olla Multifuncional sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un lugar donde pueda tocar un horno calentado.**
- **Coloque la Olla Multifuncional lejos de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor. Mantenga una distancia mínima de 20 cm.**
- **Si usa utensilios de plástico, no los deje dentro del electrodoméstico cuando esté caliente o en el ajuste de salteado.**
- **Al usar la Olla Multifuncional, proporcione un espacio adecuado por encima y en todos los lados para la circulación de aire.**
- **Asegúrese siempre de que la Olla Multifuncional esté correctamente ensamblada antes de usarla.**
- **Nunca conecte ni encienda la Olla Multifuncional sin haber colocado el recipiente de cocción extraíble dentro de la carcasa de acero inoxidable.**
- **Use solo el recipiente de cocción extraíble proporcionado. No use ningún otro recipiente dentro de la carcasa de acero inoxidable.**
- **No coloque alimentos ni líquidos directamente en la carcasa de acero inoxidable. Solo el recipiente de cocción extraíble está diseñado para contener alimentos o líquidos.**
- **Nunca opere la Olla Multifuncional sin alimentos o líquidos en el recipiente de cocción extraíble.**
- **Asegúrese de que los alimentos o líquidos que se vayan a cocinar llenen al menos la mitad del recipiente de cocción extraíble antes de encender el electrodoméstico.**

- La tapa de vidrio ha sido tratada especialmente para hacerla más fuerte, duradera y segura que el vidrio común, sin embargo, no es irrompible. Si se golpea con fuerza extrema, podría romperse o debilitarse, y más adelante, podría romperse en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.
- Se debe tener extrema precaución cuando el electrodoméstico contenga alimentos calientes, aceites y líquidos calientes.
- No mueva el electrodoméstico durante la cocción.
- Siempre asegúrese de que la tapa de vidrio esté correctamente colocada sobre el recipiente de cocción extraíble durante el funcionamiento del aparato, a menos que la receta indique que debe retirarse.
- No toque superficies calientes. Use las asas para mover la Olla Multifuncional y guantes de cocina secos o agarraderas para retirar el recipiente de cocción extraíble y la tapa cuando estén calientes.
- No coloque el recipiente de cocción extraíble caliente sobre superficies calientes que puedan verse afectadas por el calor.
- Evite cambios bruscos de temperatura. No coloque alimentos congelados o muy fríos en el recipiente de cocción extraíble cuando esté caliente. No coloque el recipiente de cocción extraíble caliente en agua fría.
- No use el recipiente de cocción extraíble en un horno convencional. No coloque el recipiente de cocción extraíble sobre un quemador de gas o eléctrico caliente.
- No use un recipiente de cocción extraíble dañado o agrietado. Reemplácelo antes de usarlo.
- Evite quemaduras por vapor al retirar la tapa de vidrio del recipiente de cocción extraíble cuando esté caliente, levantando cuidadosamente la tapa en un ángulo alejado de su cuerpo.
- No permita que el agua de la tapa gotee en la carcasa de acero inoxidable, solo en el recipiente de cocción extraíble.
- No coloque nada, excepto la tapa, sobre la Olla Multifuncional cuando esté ensamblada, en uso o almacenada.
- Siempre apague la Olla Multifuncional en la posición 'Off', luego apague el interruptor de corriente, desenchufe y deje que se enfríe si el electrodoméstico no está en uso, antes de limpiarlo, intentar moverlo, desarmarlo, ensamblarlo o almacenarlo.
- Mantenga limpia la carcasa de acero inoxidable, el recipiente de cocción extraíble y la tapa de vidrio. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.
- La Olla Multifuncional no está diseñada para ser operada mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

¡ADVERTENCIA!

- No cubra la Olla Multifuncional y permita que se enfríe completamente antes de guardarla.
- Las superficies de la Olla Multifuncional se calentarán durante el uso. No las toque; use guantes de horno al manipular el electrodoméstico durante e inmediatamente después de su uso y utensilios de mango largo al revisar los alimentos.
- No utilice la Multi-Cooker cerca o debajo de superficies sensibles al calor o que puedan dañarse por el vapor.
- Para evitar quemaduras, retire la tapa lentamente y con la parte inferior de la tapa inclinada hacia afuera de usted para permitir que el vapor escape gradualmente. No se incline sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No caliente ni pre-caliente la Multi-Cooker cuando esté vacía.
- Úselo solo con las piezas suministradas.
- El tazón removible no soportará cambios bruscos de temperatura. Asegúrese de que el tazón esté a temperatura ambiente antes de agregar elementos calientes o fríos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Descongele completamente la carne, las aves, el pescado y los mariscos congelados en el refrigerador antes de cocinarlos. Mantenga la carne cruda y las aves separadas de los alimentos cocidos.
- Lávese siempre las manos después de manipular carne y aves crudas, antes de manejar cualquier alimento listo para comer.
- Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con carne y aves crudas.
- Use utensilios separados para manejar carne/aves crudas y alimentos cocidos o lávelos a fondo entre un uso y otro.
- La Multi-Cooker cocina los alimentos a temperaturas mucho más bajas que la cocción convencional. Asegúrese siempre de ajustar los tiempos de cocción para alimentos crudos y fríos, como carne y aves, para garantizar que se cocinen hasta estar bien calientes por dentro.
- Para verificar si la carne, en particular el pollo, está cocida, use un termómetro de cocina o pinche la carne con un palillo o tenedor; los jugos deben salir claros.

PIEZAS



1. Mango de la tapa
2. Tapa de vidrio
3. Olla interior
4. Carcasa
5. Base
6. Panel de control
7. Mango lateral

Accesorios:

Rejilla para asar/Vaporizar



PARA USAR

Antes del Primer Uso

1. Antes del primer uso, retire todas las pegatinas promocionales y el material de embalaje. Lave el recipiente de cocción extraíble y la tapa de vidrio con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien.
2. Asegúrese de que el interior de la carcasa de acero inoxidable esté limpio y libre de cualquier residuo.

Instrucciones de Funcionamiento

Antes de colocar el recipiente de cocción extraíble en la carcasa de acero inoxidable,

asegúrese de que el exterior esté limpio y seco.

Esto garantizará un contacto adecuado con la superficie de cocción interior.

Usando la función Bake

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Bake".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar la temperatura según sea necesario. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F usando los botones '+' y '-'. Para ajustar el tiempo, el rango es de 0.5 a 4 horas.
4. Presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a hornear.
5. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Saute

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Saute".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar la temperatura según sea necesario. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F usando los botones '+' y '-'. Para ajustar el tiempo, el rango es de 5 minutos a 2 horas.
4. Presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a calentar.
5. Esta función requiere que la tapa esté abierta, puede usar una cuchara para remover la comida.

Usando la función Roast

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Roast".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar la temperatura según sea necesario. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F usando los botones '+' y '-'. Para ajustar el tiempo, el rango es de 0.5 a 3 horas.
4. Presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a asar.
5. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Sous Vide

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Sous Vide".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar la temperatura según sea necesario. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 1°F usando los botones '+' y '-'. Para ajustar el tiempo, el rango es de 0.5 a 72 horas.
4. Presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a cocinar.
5. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Yogurt

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Yogurt".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar el tiempo. El rango de tiempo es de 4 a 12 horas.
4. Presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a calentar.
5. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Manual

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Manual".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar la temperatura según sea necesario. La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F utilizando los botones '+' y '-'. Para ajustar el tiempo, el rango es de 5 minutos a 12 horas.
4. Presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a calentar.
5. La tapa puede usarse según sea necesario.

Usando la función Slow Cook

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Slow Cook".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar el tiempo. El rango de tiempo es de 4 a 12 horas.
4. Luego, presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a cocinar.
5. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Keep Warm

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Keep Warm".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar el tiempo. El rango de tiempo es de 1 a 4 horas.
4. Luego, presione el botón "Start/Stop" para comenzar, la máquina comenzará a calentar.
5. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Rice

1. Conecte el cooker multifuncional, coloque el arroz y el agua.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Rice".
3. Presione el botón 'Start/Stop' para comenzar a cocinar. Una vez que la cocción haya terminado, la máquina cambiará automáticamente a modo "Keep Warm".
4. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Stew

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Coloque el contenido y agua o jugo, y cierre la tapa.
3. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Stew".
4. Luego, presione "Timer/Temp" y use los botones '+' y '-' para ajustar el tiempo de cocción a fuego lento que necesite. El rango es de 2 a 4 horas.
5. Presione el botón 'Start/Stop' para comenzar a cocinar. Una vez que la comida hierva, el cooker multifuncional cambiará automáticamente a modo de cocción a fuego lento. Después de que termine el tiempo de cocción a fuego lento y suene el timbre, la máquina cambiará al modo "Keep Warm".
6. Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

Usando la función Steam

1. Conecte el cooker multifuncional.
2. Presione el botón "Power", luego presione el botón "Menu" para seleccionar la función "Steam".
3. Luego, presione 'Timer/Temp' y use los botones '+' y '-' para ajustar el tiempo. El rango de tiempo es de 20 minutos a 1.5 horas.

- 4.Presione el botón “Start/Stop” para comenzar a trabajar, la máquina comenzará a cocer al vapor.
- 5.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

¡Bienvenido a las comidas deliciosas y fáciles de Sunvivi!

MODO DE HORNEAR

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
320°F	2 horas	230 - 420°F	30 min – 4 horas

Con la versatilidad de la Cocina Multi Deluxe, puede hornear de manera fácil y sin esfuerzo en su Cooker. Aquí hay algunos consejos útiles para hornear:

- Use el Modo de Hornear para cocinar alimentos a 320°F durante 2 horas o aumente el tiempo y la temperatura según lo desee.
- SIEMPRE use la Olla de Cocción Removible para hornear. Coloque los ingredientes preparados en la Olla de Cocción Removible y vigile cuidadosamente durante el horneado para evitar que se quemen.
- Los postres al vapor quedan perfectamente en la Cocina Multi Deluxe. Coloque el Rack para Vapor/Horneado en el fondo de la Olla de Cocción Removible (o use un rack de acero inoxidable de su elección). Vierta al menos 3 tazas de agua en la olla para asegurarse de que no se quede sin agua durante el horneado. Coloque un recipiente resistente al calor con sus ingredientes preparados sobre el rack. Coloque la tapa en la parte superior y cocine al vapor según su receta. Vigile para asegurarse de que la olla tenga suficiente agua para funcionar correctamente y, si es necesario, agregue agua con cuidado
- Los alimentos horneados en la Cocina Multi Deluxe se cocinan más rápido de lo normal; vigile cuidadosamente para evitar que se quemen.
- El elemento calefactor está cerca del fondo de la Olla de Cocción Removible. Si hornea alimentos de alta densidad, como un pastel de queso, utilice temperaturas más bajas para asegurarse de que el fondo no se queme antes de que se cocine la parte superior del alimento.

MODO DE SALTEADO

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
390°F	10 min	375 - 425°F	5 min – 2 horas

El método de salteado es una técnica de cocción en la que los alimentos se cocinan rápidamente con agitación continua. Cuando se saltean los alimentos, generalmente se mezclan y suavizan ingredientes aromáticos como cebollas, ajo, zanahorias y hierbas mediante calor alto y rápido. Aunque puede ser tentador omitir este paso y simplemente mezclar los ingredientes, esta parte de la preparación resalta todos los deliciosos sabores de los alimentos. Los siguientes consejos te ayudarán a hacer tus salteados maravillosamente sabrosos y cocidos a la perfección:

- Vierte de 1 a 2 cucharadas de aceite en la Olla de Cocción Removible antes de añadir los alimentos. Agrega cebollas, ajo, apio, zanahorias, hierbas y otros ingredientes uniformemente picados, según lo desees
- Usa una cuchara o espátula de madera con mango largo o resistente al calor para mover y voltear los alimentos de manera constante en la olla caliente. Los alimentos se pueden quemar fácilmente, así que recuerda moverlos con frecuencia.
- Selecciona cortes tiernos de carne y córtalos o rebánalos muy finamente y de manera uniforme para obtener los mejores resultados.
- Agrega salsas, vino, salsa de soya o pequeñas cantidades de caldo según sea necesario. No añadas grandes cantidades de líquido de una sola vez; viértelo lentamente para evitar salpicaduras.

MODO ASAR

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
355°F	1 hr	300 - 425°F	30 min – 3 horas

Los cortes grandes de carne más tiernos y deliciosos se pueden preparar fácilmente utilizando tu Cocina Multi Deluxe. Cortes de carne de res como el asado de aguja y el asado de punta de redondo son económicos, pero se vuelven sabrosos y satisfactorios cuando se cocinan a la perfección en el Modo Asar. Prueba un pollo entero preparado, relleno con hierbas y rodajas de naranja, un asado de paleta de cerdo con rodajas de ajo o un jamón con hueso cubierto con miel... no importa qué corte elijas, tu Modo Asar lo hará muy fácil. Los siguientes consejos te ayudarán en el proceso:

- Siempre usa un termómetro de cocina de lectura instantánea para asegurarte de que la carne haya alcanzado la temperatura adecuada.
- Antes de cocinar, asegúrate de que el corte de carne que hayas elegido quepa en la Olla de Cocción Removible con la tapa colocada de manera segura. Coloca una cama de cebollas en rodajas en el fondo de la olla, descansando el asado encima, para un sabor superior. O crea una cama de papas en cuartos o limones en rodajas para las aves. Las opciones son infinitas y la carne quedará jugosa y tierna cuando esté lista para comer.
- Vierte de 1 a 2 cucharadas de aceite de canola en la Olla de Cocción Removible. Cúbrela con zanahorias, cebollas, papas o nabos limpiados y en cuartos, y coloca la carne encima de las verduras. Agrega de 2 a 3 tazas de caldo y asa tu comida de un solo plato hasta que esté caliente y deliciosamente contundente.
- Cuando termine de cocinar, mueve el asado a una tabla de cortar y envuélvelo o cubre con papel aluminio para reposar durante 10 minutos. Esto permitirá que los jugos de la carne se asienten. Corta y sirve después de reposar.
- Si deseas hacer salsa, usa el Modo de Salteado para calentar rápidamente el líquido en la Olla de Cocción Removible después de sacar el asado. Revuelve y agrega ½ taza de agua mezclada con 1-2 cucharadas de maicena o harina para espesar la salsa. Añade condimentos al gusto y continúa revolviendo y calentando durante 5 minutos.

MODO SOUS VIDE

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
130°F	8 hrs	115 - 205°F	30min - 72horas

¡El arte de la cocina sous vide es verdaderamente un arte! Es simple en su naturaleza, pero este método de cocción es a menudo utilizado por chefs gourmet para preparar los platos más complejos, ricos y sabrosos, tanto en entradas como en vegetales. Debido a que los alimentos se cocinan a temperaturas bajas durante períodos más largos, la textura y los sabores son auténticamente buenos para ti y llenos de sabor. La carne de res, el pollo, el pescado y el cerdo se vuelven tan tiernos que se deshacen con un tenedor, con texturas ricas y atractivas. Los vegetales conservan todos sus nutrientes cuando se cocinan sous vide, por lo que muchos de los azúcares naturales se mantienen, ofreciendo guarniciones deliciosamente dulces y nutritivas. De hecho, todo lo relacionado con el sous vide dice: ¡"naturalmente bueno para ti"!

- Asegúrate de consultar la Guía de Cocción en tu Libro de Recetas para obtener toda la información sobre la cocción sous vide.
- El grosor de la carne, el pollo y el pescado determinará el tiempo de cocción. Usa un termómetro de lectura instantánea después de sacar el alimento de la bolsa de cocción para garantizar que se alcance una temperatura segura para los alimentos.
- La seguridad alimentaria en el manejo y la cocción siempre es una prioridad. Si no estás seguro del punto de cocción, añade 30 minutos al tiempo de cocción para pasteurizar los huevos y/o el pollo.
- Sellar después de la cocción le da a los alimentos una textura crujiente y una apariencia visual atractiva. Cuando la carne esté lista, agrega mantequilla a una sartén muy caliente y sella rápidamente la carne cocida durante 30 segundos por cada lado. Esto le da a la carne un color caramelo y una apariencia exterior apetecible.
- Algunos cortes duros de carne de res y cerdo pueden cocerse sous vide hasta alcanzar una perfección tierna en 4 a 24 horas. Sella rápidamente cuando esté listo y sirve con vegetales de raíz.
- Los vegetales se cocinarán más rápido si están finamente cortados en rodajas o en trozos pequeños; o si se dejan enteros, tomarán más tiempo en volverse tiernos. De cualquier forma, la dulzura natural y el valor nutricional completo aumentan el disfrute de los vegetales cocidos sous vide.

- La fruta se puede cocinar sous vide para hacer coberturas, purés, jarabes y más. Cocina durante 2 a 2½ horas a 160°F (71°C) y deja enfriar en la bolsa antes de usar.
- Para preparar carne, pollo y pescado antes de cocinar, agrega condimentos o frotamientos antes de colocarlos en la bolsa. Sella al vacío o usa el Método de Desplazamiento de Agua para eliminar el aire de la bolsa antes de cocinar (ver siguiente).
- Para evitar que se forme la proteína que aparece en la superficie del pollo y pescado cocidos sous vide, llamada "albúmina", sumerge el pollo o pescado en agua ligeramente salada durante una hora, luego escurre y seca con toallas de papel.
- SIEMPRE usa una bolsa sellada al vacío libre de BPA cuando cocines alimentos por más de 8 horas.
- Usa una bolsa sellada al vacío o utiliza el "Método de Desplazamiento de Agua" para alimentos cocidos por menos de 8 horas.

Método de Desplazamiento de Agua

1. Llena un recipiente grande de plástico con agua fría.
2. Prepara los alimentos que vas a cocinar y colócalos en una bolsa de plástico para congelador libre de BPA. No la selles.
3. Sumerge lentamente la bolsa con los alimentos en el agua. Esto forzará el aire a salir mientras la bolsa se sumerge.
4. Continúa sumergiendo la bolsa hasta justo antes de que el agua llegue a la parte superior de la bolsa
5. Con la bolsa en el agua, cierra o cierra con cremallera para sellarla, expulsando todo el aire restante tanto como sea posible.

Modo Yogur

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
No ajustable	8 horas	No ajustable	4 hrs – 12 horas

El yogurt casero es un manjar ácido y refrescante que es increíblemente fácil de hacer en el Deluxe Multi Cooker. Usa este modo de cocción por un mínimo de 8 horas y hasta 12 horas para hacer un yogurt casero espeso, cremoso y rico.

Coloca la olla removible en la base. Llena hasta la mitad con agua, dependiendo de la cantidad de frascos de yogurt que vas a cocinar. Coloca los frascos de yogurt llenos y tapados en el baño de agua dentro de la olla removible y ajusta el modo Yogurt para cocinar.

Sigue las instrucciones de tu receta cuidadosamente para garantizar el éxito. Retira los frascos cuando termines, deja enfriar y luego refrigera hasta su uso.



MODO MANUAL

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
210°F	30 min	175 - 425°F	5 min – 12 horas

Cocinar en el Modo Manual ofrece una amplia variedad de temperaturas y tiempos de cocción para elegir. Con temperaturas muy bajas y altas y tiempos que van de 5 minutos a 12 horas, puedes seleccionar prácticamente cualquier combinación para tus recetas favoritas.

- Debido a que el Deluxe Multi Cooker es más pequeño que los hornos típicos, asegúrate de revisar los alimentos temprano en el proceso de cocción para garantizar que no se cocinen en exceso.
- SIEMPRE usa la olla removible al usar cualquier modo. Añade una pequeña cantidad de aceite o mantequilla si vas a calentar y mezclar verduras.
- El Modo Manual es el lugar donde puedes explorar y crear nuevas recetas o perfeccionar clásicos y favoritos de la familia. ¡Disfruta del ahorro de energía usando el económico Deluxe Multi Cooker!

MODO DE COCCIÓN LENTA

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
No ajustable	6 horas	No ajustable	4 horas– 12 horas

Las comidas cocinadas a fuego lento son las favoritas de cualquier cocinero ocupado. Aunque muchas personas ya tienen recetas favoritas, aquí hay algunos consejos y recomendaciones fáciles:

- SIEMPRE use la olla removible para todos los modos de cocción.
- Los alimentos cocidos a fuego lento no necesitan mucha liquidez, pero debe haber al menos 1/2 taza de líquido en la olla removible al comenzar.
- Los alimentos se cocinarán durante un largo período de tiempo y el exceso de humedad generará líquido de manera natural, sin embargo, verifique ocasionalmente durante el proceso de cocción para asegurarse de que el contenido de la olla no se seque. Si es necesario, abra cuidadosamente la tapa de vidrio templado y agregue un pequeño cantidad de líquido.
- Llene la olla removible al menos hasta la mitad con alimentos para obtener los mejores resultados de cocción lenta.
- Corte todos los ingredientes en tamaños uniformes para obtener los mejores resultados.
- Use cortes de carne con alto contenido de grasa para ayudar a descomponer el tejido conectivo de la carne y hacerla más tierna. Elija cortes como asados, filetes de espaldilla o asados cruzados, o chuletas o costillas carnosas.
- Los mariscos y mariscos no deben agregarse a un plato cocido a fuego lento hasta la última 1-1.5 horas de cocción. Consulte su receta para obtener las instrucciones específicas.
- No coloque carne o mariscos congelados y no descongelados en la olla removible para cocción lenta.
- Revise cuidadosamente la información sobre la seguridad al cocinar carnes y el uso de la función Mantener Caliente. Es perjudicial para la salud y potencialmente peligroso dejar los alimentos cocidos a baja temperatura durante largos períodos de tiempo. Consulte www.foodsafety.gov para obtener detalles completos sobre la seguridad alimentaria.

MODO MANTENER CALIENTE

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
No ajustable	2 horas	No ajustable	1 – 4 horas

El Modo Mantener Caliente es una excelente manera de "calentar y mantener" los alimentos hasta que todos estén listos para comer. El Deluxe Multi Cooker ofrece esta conveniencia durante hasta 4 horas.

Consulta la información de seguridad en: www.foodsafety.gov para obtener detalles completos sobre el proceso de mantener los alimentos calientes de manera segura.

MODO DE ARROZ

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
No ajustable	No ajustable	No ajustable	No ajustable

¡Tu Deluxe Multi Cooker preparará el arroz a la perfección! Debido a que existen muchos tipos de arroz, consulta las instrucciones de tu paquete para obtener las medidas exactas de arroz a líquido para obtener los mejores resultados. Prueba platos de arroz inventivos y divertidos: risotto, jambalaya, camarones cajún con arroz, pudín de arroz y otros favoritos.

- SIEMPRE usa la olla removible al preparar arroz. No es necesario remojar el arroz previamente, pero si lo prefieres, puedes enjuagarlo en agua. Añade sal, si lo deseas.
- Para hacer arroz blanco de grano largo esponjoso, usa una proporción de 3:1, es decir, 3 tazas de agua por 1 taza de arroz. Añade 1 cucharada de mantequilla al arroz antes de cocinarlo para evitar que se pegue y darle un sabor más rico.
- Activa el Modo Mantener Caliente durante hasta 4 horas, si lo deseas. El arroz se mantendrá seguro durante este tiempo a una temperatura baja y cálida.

MODO ESTOFADO

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
No ajustable	2 horas	No ajustable	2 - 4 horas

¡El estofado prácticamente se cocina solo en tu Deluxe Multi Cooker! Usa el Modo Estofado para ajustar el tiempo y alejarte hasta que esté listo. Aquí algunos consejos útiles para su uso:

- SIEMPRE usa la OLLA REMOVIBLE. Selecciona cortes de carne como el asado de paleta o el filete de paleta que se vuelvan tiernos durante el tiempo de cocción. La carne no debe tener más de 2 pulgadas de grosor y debe cortarse en cubos de 1 pulgada.
- Agrega verduras congeladas y descongeladas para una adición rápida al estofado. Distribuye las verduras alrededor de los trozos de carne.
- Prueba recetas clásicas fáciles como el Coq au Vin, un platillo maravillosamente simple de muslos de pollo estofados con champiñones y una salsa de vino. El Modo Estofado cocinará todo perfectamente. Sírvelo sobre arroz o pasta para una increíble comida en un solo plato.

MODO AL VAPOR

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
No ajustable	30 min	No ajustable	20 min – 90 min

El vapor es un método de cocción muy saludable y nutricionalmente equilibrado. Ayuda a conservar muchas vitaminas y minerales que se pierden con otros métodos. El vapor ofrece resultados muy tiernos y, por lo tanto, es perfecto para mariscos, verduras y otros alimentos que se descomponen rápidamente con calor húmedo. Los siguientes consejos te ayudarán a lograr un éxito rápido y fácil al cocinar al vapor con tu Deluxe Multi Cooker:

- SIEMPRE usa la rejilla para hornear/vapor dentro de la olla de cocción removible para vaporizar. NO cocines al vapor sin la olla de cocción removible, ya que puede producirse una descarga eléctrica si el elemento calefactor queda expuesto a humedad o líquido.
- Coloca la rejilla dentro de la olla de cocción removible, luego coloca los alimentos directamente sobre la rejilla o dentro de un plato o recipiente resistente al calor sobre la rejilla. Asegúrate de que la tapa de vidrio templado pueda cerrarse completamente antes de comenzar el modo de vapor.
- Coloca al menos 2 pulgadas de agua en la olla de cocción removible para que la cocinera pueda vaporizar de manera eficiente. Si cocinas al vapor por más de 30 minutos, llena el agua hasta que llegue a la parte superior de la rejilla o al fondo del recipiente de cocción. Revisa frecuentemente para asegurarte de que la olla tenga agua y agrega más agua si es necesario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpe después de cada uso.

1. Apague y desconecte el Multi-Cooker y deje enfriar completamente.
 2. Lave las piezas desmontables (el tazón y la tapa removibles) con agua tibia y un poco de detergente. Enjuague y seque bien. Son aptas para el lavavajillas.
 3. Limpie la superficie externa del Multi-Cooker con un paño suave y húmedo, y seque con un paño suave y seco. No use detergentes ni abrasivos, ya que podrían rayar el revestimiento. Nunca sumerja el cuerpo del cooker en agua.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado

RECICLAJE DE PRODUCTOS ELÉCTRICOS



No deseche los electrodomésticos como residuos municipales no clasificados, utilice instalaciones de recogida separada.

Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si los electrodomésticos se desechan en vertederos o basureros, las sustancias peligrosas pueden filtrarse en el agua subterránea y llegar a la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

Al reemplazar electrodomésticos viejos por nuevos, el minorista tiene la obligación legal de recoger su electrodoméstico viejo para su disposición, al menos de forma gratuita.



¿Algún problema? Háznoslo saber.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com