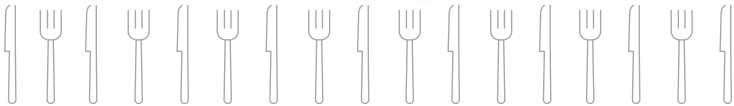




Inspired Living, Innovative Appliances



SKU:ZES018



8.5QT 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

Contents

1. IMPORTANT SAFEGUARDS-----Page No.1

2. OPERATING INSTRUCTIONS-----Page No.2-7

3. SLOW COOKING CHART-----Page No.8

4. CLEANING & MAINTENANCE-----Page No.9-10

5. SLOW COOKER LAMB MEATBALLS-----Page No.11

6. BLACK BEAN SOUP-----Page No.12

Contenido

1. ADVERTENCIAS IMPORTANTES-----Page No.13

2. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN-----Page No.14 -19

3. TABLA DE COCCIÓN LENTA-----Page No.20

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO-----Page No.21-22

5. ALBÓNDIGAS DE CORDERO EN OLLA LENTA-----Page No.23

6. SOPA DE FRIJOLES NEGROS-----Page No.24



IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

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

1.READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

2.Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.

3.Do not touch hot surfaces.

4.To protect against fire, electric shock and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG OR BASE UNIT** in water or other liquids.

5.Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

6.Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any way. Return, appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

7.The use of accessory attachments not recommended by Magic Mill may result in fire,electric shock or injury to persons.

8.Do not use outdoors.

9.Do not let power 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.Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface.

12.Do not use appliance for anything other than intended use.

13.Use extreme caution when moving any appliance containing hot food hot water, or any hot liquid.

14.Never handle or operate the appliance with wet hands.

15.Do not switch on the cooker if the ceramic pot is empty.

16.Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.

17.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 out reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. Always unplug the appliance when not in use.

18.Allow the pot and lid to cool before cleaning or allowing to be in water.

19.Never touch the base unit while in use or before it has cooled. Do not touch hot surfaces; use handles and knobs. Use oven gloves or towel when removing lid or handling contents.

20.Never cook directly in base unit; always use ceramic pot.

21.Do not use glass lid or ceramic pot if chipped or cracked.

SAVE THESE INSTRUCTIONS





OPERATING INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Before using for the first time:

1. Remove all tags and labels.
2. Wash glass lid and ceramic pot in hot soapy water, rinse and dry.

DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE UNIT IN WATER

3. It is necessary to operate the slow cooker one time before placing food in the ceramic pot. Pour 4 cups of water into the ceramic pot and place inside the base unit. Cover with the glass lid.
4. Plug unit into a 120V AC outlet. Press the power button. The display screen will illuminate and the numbers will start to blink until the unit is programmed.
5. Press the MODE button to select the high program. Press the "+" button until "0.30" appears on the time display. The slow cooker will begin to heat.
6. After the 30 minutes as elapsed the slow cooker will automatically shut off. Unplug the slow cooker and allow the unit to cool completely.
7. Using oven mitts, lift the ceramic pot by the handles out of the base unit and pour the water out.
8. Rinse the pot and dry thoroughly. Return the pot to the base unit.

NOTE: The initial 15 minutes of use may result in a slight smell or produce a minimal amount of smoke; this is normal and harmless. This is produced from the protective substance applied to the heating elements during manufacturing.

Stoneware Pot Care

Like any ceramic, the stoneware pot may crack or break if not properly cared for. To prevent damage, handle with care. WARNING failure to properly follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

1. Always use pot holders or oven mitts when handling hot stoneware
2. DO NOT place hot stoneware pots directly on counter top; use a protective barrier between hot pot and counter top.
3. DO NOT place stoneware pot on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
4. DO NOT scrape utensils against the rim of the pot to dislodge food.



OPERATING INSTRUCTIONS

5. DO NOT use pot to popcorn, caramelize sugar, or make candy.
6. DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that might scratch the cookware or accessories.
7. DO NOT use or repair any stoneware pot or lid that is chipped, cracked, or broken.
8. DO NOT use stoneware pot for reheating foods or for food storage.
9. Always place food into stoneware pot at room temperature; then place pot into base unit before turning on. NEVER heat the stoneware pot when it is empty.

Cooking:

1. Place the base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the table surface. Do not use on the floor.
2. Place ingredients into the stoneware pot and place the pot into the base.
3. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
4. Plug cord into outlet. Press the power button; the screen will illuminate and the numbers will start to blink until the unit is programmed.
5. Press the MODE button until the desired Low, High, or Warm program is selected. Then cook according to the recipe.
6. Press the + or - buttons to set the cooking time. The slow cooker can be programmed in half hour (30 minute) increments. After 5 seconds, the slow cooker will begin to heat.

NOTE: Press the + or - buttons to adjust target cook time at any time while the slow cooker is cooking. If the Low or High mode is selected without entering a cook time, the slow cooker will heat by default for a time of 8 hours on Low setting and 4 hours on High. Press the power button at any time to turn the slow cooker off.

7. The time on the display will begin to count down in minutes until "0.00" minutes is shown on the display.
8. When cooking time is complete, the slow cooker will automatically switch off.
9. Using oven mitts, carefully remove the glass lid by grasping the lid knob and lifting the lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the lid.
10. Allow a few seconds for all the steam to escape. Inspect food to ensure it is thoroughly cooked and adjust seasoning if needed. Then, using oven mitts, remove the stoneware pot from the base unit. Serve contents.





OPERATING INSTRUCTIONS

11. Press the MODE button until Warm is selected. The slow cooker will warm by default for 4 hours. After 4 hours the slow cooker will automatically shut off. The Warm function can be programmed in half hour (30 minute) increments from 30 minutes up to 20 hours.

NOTE: Press the power button at any time to turn the slow cooker off.

12. Unplug from electrical outlet. Allow to cool completely before cleaning.

NOTE: If you are moving the slow cooker, grasp the unit by the base unit handles; use pot holders or oven mitts

13. Even when turned off and unplugged, the slow cooker remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool before cleaning and storing.

Refer to the chart below for appropriate temperature selection relative to desired cooking time.

SETTING	MAX. TEMP	DESIRED COOK TIME
LOW	98°C/208°F	8.5 Hours
HIGH	100°C/212°F	5 Hours
WARM	63°C/145°F	6.5 Hours

The locking lid feature of this slow cooker allows for easy transport of the unit. The detachable locking lid seals in food for spill resistance allowing you to carry it to and from events with ease. Always use the side handles when carrying or moving the appliance. Lift glass lid upwards while holding the lever up on the locking mechanism. Repeat this on the other side of the locking mechanism.

CAUTION: Before starting to cook, place the ceramic insert with the sealed lid properly on the slow cooker, otherwise the locking lid will not be locked or sealed properly.





OPERATING INSTRUCTIONS

Traditional recipes can be adapted to use with your slow cooker by halving the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. Refer to the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

NOTE: times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15-30 minutes	4-6 hours on LOW
60 minutes	6-8 hours on LOW
1-3 hours	8-12 hours on LOW

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. So when adapting from traditional recipes, it is advised to halve the liquid content of traditional recipes. If it looks like the liquid content is too high, remove the lid and operate the slow cooker on the High setting for 30-45 minutes, or until the liquid reaches the desired amount.

Keep Warm Function

Food can be kept warm in the slow cooker for up to 20 hours. Past 4 hours food contents may start to become dry or the flavor may alter. Food cooked in other appliances can be transferred to the slow cooker to keep warm as well.

TIPS FOR SLOW COOKING

- Less tender and cheaper cuts of meat are more ideal for slow cooking than more expensive cuts.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or medium) and simmer for 30-45 minutes.



OPERATING INSTRUCTIONS

- Do not remove the lid unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, add an additional 10 minutes to the cooking time.
- When cooking soups, leave 5 cm of space between the top of the food surface to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the slow cooker and add liquid/gravy. Select the setting low or high.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low, 4-6 hours on high, and 5-7 hours on medium.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook: water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- Food cut into small pieces will cook quicker.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or pot prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the slow cooker.
- Meat will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the stoneware pot.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooker than crushed or ground.
- When cooking in a slow cooker, liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not written for a slow cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Liquids can always be added at a later time if needed. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the cover and reprogram the slow cooker to continue to cook on HIGH for 45 minutes. Check every 15 minutes. After 30-40 minutes the amount of liquid will be reduced.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets





OPERATING INSTRUCTIONS

require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the slow cooker and cover them with liquid.

How to Prepare Foods for Slow Cooking

Most foods are suited for slow cooking methods. Follow the guidelines below to ensure desired outcome.

- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure root vegetables are always placed at the bottom of the pot and that all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, slow cooking does not allow fat to evaporate.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Insert a meat thermometer into joints of roasts, hams, or whole chickens to ensure they are cooked to the desired temperature.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures, as a result the ceramic pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear the outer surface may start appearing "crazed".
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer and microwave or on a gas/electrical hob.
- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time, however it is okay to leave water in the pot to soak.
- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water, this should be avoided.
- Do not switch the slow cooker on when the ceramic pot is empty or out of the base.





SLOW COOKING CHART

NOTE: This chart is intended as a general guide. Please check temperature with a meat thermometer and follow USDA safety guidelines listed below.

Food	Weight	LOW/Timer	HIGH/Timer
Beef Roast	3 lbs	3-4 hours	1½ hours
Beef Brisket	4-5 lbs	8 hours	6 hours
Turkey Breast	6-7 lbs	6-7 hours	3-4 hours
Whole Chicken	4-6 lbs	6 hours	4 hours
Chicken Pieces (bone-in)	3-4 lbs	4-5 hours	1½ hours
Fully Cooked Ham	7.5 lbs	4-5 hours	3 hours
Pork Tenderloin	2-3 lbs	2-3 hours	1½-2 hours
Pork Roast	4-5 lbs	4-5 hours	2-2½ hours
Pork Chops	2-3 lbs	5 hours	2-3 hours

USDA Cooking Guidelines

The USDA recommends that meat/poultry be cooked to the following internal temperatures. When reheating meat/poultry products, they should be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C

Meat	Internal Temp.
Beef/Lamb	145°F/63°C
Pork	160°F/71°C
Poultry	170°F/77°C - 180°F/82°C





CLEANING & MAINTENANCE

- Avoid hitting the stoneware pot and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use stoneware pot or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

Storing Instructions

- Be sure all parts are clean and dry before storing.
- Store appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store slow cooker while it is hot or wet.
- To store, place stoneware pot inside the base unit and the glass lid over the stoneware pot; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the stoneware pot.
- Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

RECIPES

Slow Cooker Pulled Chicken Sandwiches

Ingredients:

- 3 cups thinly sliced onion
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 1 teaspoon canola oil
- 1 teaspoon onion powder
- 1¾ pounds skinless, boneless chicken breast halves
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 cup ketchup
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 2 tablespoons cider vinegar
- 1/2 teaspoon hot sauce
- 2 tablespoons molasses
- 8 whole-wheat hamburger buns

Directions:

Place onion in slow cooker. Heat a large nonstick skillet over medium-high heat. Add oil to pan; swirl to coat. Add half of chicken, and cook 3 to 6 minutes on each side or until golden brown. Place chicken in a single layer on top of onion. Repeat procedure with remaining chicken.

In a medium size bowl combine ketchup, cider, molasses, mustard, onion powder, ground cumin, garlic powder and hot sauce; pour over chicken. Cover and cook on LOW for 4 hours until chicken is tender and sauce is thick.

Remove chicken from slow cooker. Shred chicken and stir into sauce. Serve on toasted hamburger buns.





CLEANING & MAINTENANCE

Always make sure the slow cooker is unplugged and powered off before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

- 1.The ceramic insert is dishwasher safe or can be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.
- 2.Do not place a hot or warm ceramic insert into a cold environment or it may result in cracking.
- 3.The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surfaces.
- 4.Wash the glass lid by hand in warm, soapy water once it has cooled down to room temperature. Do not place a hot or warm glass lid into a cold environment or it may result in cracking.
- 5.Do not use the stoneware pot to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the pot.
- 6.Avoid hitting the stoneware pot and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
- 7.Do not use stoneware pot or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

DO NOT SUBMERGE THE BASE UNIT OR CORD INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID OR THIS MAY DAMAGE THE SLOW COOKER.

Maintenance

- Avoid sudden, extreme temperature change. Do not place a hot glass lid or stoneware pot into cold water onto a wet surface.
- Do not use the stoneware pot to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the pot.





SLOW COOKER LAMB MEATBALLS

Ingredients:

- ¼ cup grated onion, drained
- ¼ cup dried currants
- ½ teaspoon ground cumin
- ¼ teaspoon ground allspice
- ¼ teaspoon ground cinnamon
- ¼ teaspoon crushed red pepper
- 2 garlic cloves, minced
- 1 large egg
- 2 tablespoons chopped fresh mint
- ½ pound ground lamb
- ½ pound ground turkey
- ¾ cup fresh breadcrumbs
- 1 tablespoon olive oil
- Cooking spray
- 1 (24 oz) jar spicy red pepper pasta sauce
- 1 teaspoon grated lemon rind

Directions:

In a large bowl combine first 9 ingredients in a large bowl. Add lamb, turkey, and breadcrumbs; stir well. Shape into 28 (1-inch) meatballs.

Heat a large skillet over medium - high heat. Add oil to pan; swirl to coat. Add meatballs to pan. Cook 2 minutes on each side or until browned. Transfer meatballs into slow cooker coated with cooking spray.

While meatballs cook, combine pasta sauce and lemon rind in a medium bowl. Pour sauce over meatballs. Cover and cook on HIGH for 2 hours or until meatballs are done.

Slow Cooker Peach Cobbler

Ingredients:

- 6 large peaches, peeled and sliced
- 1 yellow cake mix, unprepared
- 1/2 cup butter(1 stick),softened

Directions:

Place sliced peaches in bottom of slow cooker. In a medium bowl, combine the cake mix (unprepared)with the butter. Cut the butter into the cake mix with a pastry blender until crumbly. Sprinkle cake mix mixture over peaches. Place a paper towel or dish towel on top of slow cooker and seal with slow cooker's lid; this will keep the cobbler from becoming soggy. Cook on HIGH for 2-3 hours or on LOW for about 4 hours. Serve with vanilla ice cream.





BLACK BEAN SOUP

Ingredients:

- 1 tablespoon olive oil
- 2 cups chopped red onion (1 onion)
- 1 cup diced green bell pepper
- 1 cup diced red bell pepper
- 3 tablespoons finely chopped jalapeño pepper (2 peppers)
- 1 whole garlic head, peeled and minced
- ¼ cup no-salt-added tomato paste
- 4 cups organic vegetable broth, divided
- 1 teaspoon dried thyme
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon ground ginger
- ½ teaspoon ground allspice
- ¼ teaspoon ground red pepper
- ½ teaspoon salt
- 2 (15-ounce) cans no-salt-added black beans, rinsed and drained
- ½ cup coconut milk
- ½ cup chopped fresh cilantro
- 2 limes, quartered

Directions:

Heat a large skillet over medium - high heat. Add oil to pan; swirl to coat. Add onion, green bell pepper, red bell pepper, and jalapeño; sauté 4 minutes. Add garlic; sauté 1 minute. Stir in tomato paste and 1 cup broth. Transfer vegetable mixture into slow cooker.

Stir in remaining 3 cups broth, thyme, cumin, ginger, allspice, red pepper, salt, and black beans. Cover and cook on LOW for 8 hours.

Stir in coconut milk. Ladle soup into bowls; top with cilantro. Serve with lime wedges.





Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial



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



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este electrodoméstico es **SOLO PARA USO DOMÉSTICO**.

Al utilizar un electrodoméstico, siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.
2. Desenchufe del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
3. No toque superficies calientes.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, **NO SUMERJA EL CORDÓN, EL ENCHUFE O LA UNIDAD BASE** en agua u otros líquidos.
5. Se requiere supervisión cercana cuando el electrodoméstico sea utilizado por o cerca de niños.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cordón o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Lleve el electrodoméstico a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Magic Mill puede resultar en incendio, descarga eléctrica o lesiones.
8. No use el electrodoméstico al aire libre.
9. No deje que el cordón de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre opere el electrodoméstico sobre una superficie lisa, nivelada y estable.
12. No use el electrodoméstico para ningún fin que no sea el previsto.
13. Use extrema precaución al mover cualquier electrodoméstico que contenga alimentos calientes, agua caliente o cualquier líquido caliente.
14. Nunca maneje ni opere el electrodoméstico con las manos mojadas.
15. No encienda el electrodoméstico si la olla de cerámica está vacía.
16. Asegúrese siempre de que el voltaje en la etiqueta de clasificación corresponda al voltaje en su hogar.
17. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Siempre desenchufe el electrodoméstico cuando no lo esté utilizando.
18. Deje que la olla y la tapa se enfríen antes de limpiarlas o permitir que entren en contacto con agua.
19. Nunca toque la unidad base mientras esté en uso o antes de que se haya enfriado. No toque superficies calientes; use las asas y perillas. Use guantes de horno o un paño al retirar la tapa o manejar el contenido.
20. Nunca cocine directamente en la unidad base; siempre use la olla de cerámica.
21. No use la tapa de vidrio ni la olla de cerámica si están astilladas o agrietadas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

Antes de usar por primera vez:

1. Retire todas las etiquetas y etiquetas.
2. Lave la tapa de vidrio y la olla de cerámica con agua caliente y jabón, enjuague y seque.

NO SUMERJA LA UNIDAD BASE DE LA OLLA LENTA EN AGUA

3. Es necesario operar la olla lenta una vez antes de colocar alimentos en la olla de cerámica. Vierta 4 tazas de agua en la olla de cerámica y colóquela dentro de la unidad base. Cubra con la tapa de vidrio.
4. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120V CA. Presione el botón de encendido. La pantalla de visualización se iluminará y los números comenzarán a parpadear hasta que la unidad se programe.
5. Presione el botón MODE para seleccionar el programa alto. Presione el botón "+" hasta que aparezca "0.30" en la pantalla del tiempo. La olla lenta comenzará a calentar.
6. Después de que hayan transcurrido los 30 minutos, la olla lenta se apagará automáticamente. Desenchufe la olla lenta y deje que la unidad se enfríe completamente.
7. Usando guantes de horno, levante la olla de cerámica por las asas fuera de la unidad base y vierta el agua.
8. Enjuague la olla y séquela completamente. Vuelva a colocar la olla en la unidad base.

NOTA: Los primeros 15 minutos de uso pueden generar un ligero olor o producir una mínima cantidad de humo; esto es normal e inofensivo. Esto se produce por la sustancia protectora aplicada a los elementos calefactores durante la fabricación.

Cuidado de la Olla de Cerámica

Como cualquier cerámica, la olla de cerámica puede agrietarse o romperse si no se cuida adecuadamente. Para evitar daños, maneje con cuidado. **ADVERTENCIA:** No seguir adecuadamente estas instrucciones puede causar roturas que resulten en lesiones o daños a la propiedad.

1. Siempre use agarraderas o guantes de horno al manejar cerámica caliente.
2. NO coloque ollas de cerámica calientes directamente sobre el mostrador; use una barrera protectora entre la olla caliente y el mostrador.
3. NO coloque la olla de cerámica sobre ningún quemador de estufa, debajo de un asador, en el elemento de dorado del microondas, o en un horno tostador.
4. NO raspe utensilios contra el borde de la olla para desalojar los alimentos.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

5. NO use la olla para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer dulces.
6. NO use limpiadores abrasivos, estropajos o cualquier objeto que pueda rayar la olla o los accesorios.
7. NO use ni repare ninguna olla de cerámica o tapa que esté astillada, agrietada o rota.
8. NO use la olla de cerámica para recalentar alimentos ni para almacenar alimentos.
9. Siempre coloque los alimentos en la olla de cerámica a temperatura ambiente; luego coloque la olla en la unidad base antes de encenderla. NUNCA caliente la olla de cerámica cuando esté vacía.

Cocinando:

1. Coloque la base sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, alejada del borde de la mesa. No la use en el piso.
2. Coloque los ingredientes en la olla de cerámica y coloque la olla en la base.
3. Cubra con la tapa de vidrio. Si necesita precocinar o dorar los alimentos antes de cocinarlos a fuego lento, esto debe hacerse en una sartén. No intente dorar o precocinar alimentos en la olla de cocción lenta.
4. Enchufe el cable en la toma de corriente. Presione el botón de encendido; la pantalla se iluminará y los números comenzarán a parpadear hasta que la unidad esté programada.
5. Presione el botón MODE hasta que se seleccione el programa deseado: Bajo, Alto o Caliente. Luego cocine según la receta.
6. Presione los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción. La olla de cocción lenta se puede programar en incrementos de media hora (30 minutos). Después de 5 segundos, la olla de cocción lenta comenzará a calentarse.
- NOTA: Presione los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción en cualquier momento mientras la olla de cocción lenta está cocinando. Si se selecciona el modo Bajo o Alto sin ingresar un tiempo de cocción, la olla de cocción lenta se calentará por defecto durante 8 horas en el ajuste Bajo y 4 horas en el ajuste Alto. Presione el botón de encendido en cualquier momento para apagar la olla de cocción lenta.
7. El tiempo en la pantalla comenzará a contar hacia atrás en minutos hasta que se muestre "0.00" minutos en la pantalla.
8. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, la olla de cocción lenta se apagará automáticamente.
9. Usando guantes de cocina, retire cuidadosamente la tapa de vidrio sujetando el pomo de la tapa y levantando ligeramente la tapa alejándola de usted. Esto permitirá que el vapor escape antes de retirar la tapa.
10. Permita unos segundos para que todo el vapor se escape. Inspeccione los alimentos para asegurarse de que estén bien cocidos y ajuste el sazón si es necesario. Luego, usando guantes de cocina, retire la olla de cerámica de la unidad base. Sirva el contenido.





INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

11. Presione el botón MODE hasta que se seleccione la opción Caliente. La olla de cocción lenta se calentará por defecto durante 4 horas. Después de 4 horas, la olla de cocción lenta se apagará automáticamente. La función Caliente se puede programar en incrementos de media hora (30 minutos) desde 30 minutos hasta 20 horas.

NOTA: Presione el botón de encendido en cualquier momento para apagar la olla de cocción lenta.

12. Desenchufe de la toma eléctrica. Deje enfriar completamente antes de limpiar.

NOTA: Si va a mover la olla de cocción lenta, sujete la unidad por las asas de la unidad base; use agarraderas o guantes de cocina.

13. Incluso cuando está apagada y desenchufada, la olla de cocción lenta permanece caliente durante un tiempo después de su uso; déjela a un lado y permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla y guardarla.

Consulte la tabla a continuación para la selección adecuada de temperatura en relación con el tiempo de cocción deseado.

AJUSTE	TEMP. MÁX.	TIEMPO DE COCINA DESEADO
BAJO	98°C/208°F	8.5 Horas
ALTO	100°C/212°F	5 Horas
CALIENTE	63°C/145°F	6.5 Horas

La característica de tapa con cierre de esta olla de cocción lenta permite un fácil transporte de la unidad. La tapa con cierre desmontable sella los alimentos para resistir derrames, permitiéndole llevarla hacia y desde los eventos con facilidad. Siempre use las asas laterales al transportar o mover el electrodoméstico. Levante la tapa de vidrio hacia arriba mientras sostiene la palanca del mecanismo de cierre. Repita este procedimiento en el otro lado del mecanismo de cierre.

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar a cocinar, coloque el insertable de cerámica con la tapa sellada correctamente sobre la olla de cocción lenta, de lo contrario, la tapa con cierre no se cerrará ni sellará adecuadamente.





INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Las recetas tradicionales se pueden adaptar para usarse con su olla de cocción lenta reduciendo a la mitad la cantidad de líquido e incrementando considerablemente el tiempo de cocción. Consulte la guía a continuación para los tiempos y ajustes sugeridos al ajustar sus recetas favoritas.

NOTA: los tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de los ingredientes y las cantidades en las recetas.

Tiempo de Receta Tradicional	Tiempo de Receta en Olla de Cocción Lenta
15-30 minutos	4-6 horas en BAJO
60 minutos	6-8 horas en BAJO
1-3 horas	8-12 horas en BAJO

Cuando la comida se cocina en su olla de cocción lenta, muy poca humedad se evapora. Así que al adaptar recetas tradicionales, se recomienda reducir a la mitad el contenido de líquido de las recetas tradicionales. Si parece que el contenido de líquido es demasiado alto, retire la tapa y ponga la olla en el ajuste ALTO durante 30-45 minutos o hasta que el líquido alcance la cantidad deseada.

Función Mantener Caliente

La comida se puede mantener caliente en la olla de cocción lenta hasta por 20 horas. Después de 4 horas, el contenido de la comida puede empezar a secarse o el sabor puede alterarse. La comida cocinada en otros electrodomésticos también puede ser transferida a la olla de cocción lenta para mantenerla caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR LENTAMENTE

- Los cortes de carne menos tiernos y más baratos son más ideales para la cocción lenta que los cortes más caros.
- La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad en la olla, retire la tapa después de cocinar y gire el control a alto (si está ajustado a bajo o medio) y deje hervir a fuego lento durante 30-45 minutos.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- No retire la tapa innecesariamente, ya que el calor acumulado se escapará. Cada vez que retire la tapa, agregue 10 minutos adicionales al tiempo de cocción.
- Al cocinar sopas, deje 5 cm de espacio entre la superficie de la comida y la tapa para permitir que hierva a fuego lento.
- Muchas recetas requieren cocción todo el día, si no tiene tiempo de preparar la comida esa mañana, prepárela la noche anterior y guarde la comida en un recipiente cubierto en el refrigerador. Transfiera la comida a la olla de cocción lenta y agregue líquido/salsa. Seleccione el ajuste bajo o alto.
- La mayoría de las recetas de carne y vegetales requieren 8-10 horas en bajo, 4-6 horas en alto y 5-7 horas en medio.
- Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta. La pasta, los mariscos, la leche y la crema deben agregarse al final del tiempo de cocción. Muchas cosas pueden afectar la rapidez con que se cocina una receta: el contenido de agua y grasa, la temperatura inicial de la comida y el tamaño de la comida.
- La comida cortada en pedazos pequeños se cocinará más rápido.
- Toda la comida debe estar cubierta con un líquido, salsa o caldo. En una sartén o cazo aparte, prepare su líquido, salsa o caldo y cubra completamente la comida en la olla de cocción lenta.
- La carne no se dorará durante el proceso de cocción. Dorar las carnes grasas reducirá la cantidad de grasa y ayudará a preservar el color mientras se agrega un sabor más rico. Caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y dore las carnes antes de ponerlas en la olla de barro.
- Las hierbas y especias enteras dan mejor sabor en la olla de cocción lenta que las trituradas o molidas.
- Al cocinar en una olla de cocción lenta, los líquidos no se evaporan como en la cocción convencional. Reduzca la cantidad de líquido en cualquier receta que no esté escrita para una olla de cocción lenta. Las excepciones a esta regla son el arroz y las sopas. Siempre se puede agregar líquido más tarde si es necesario. Si una receta resulta con demasiado líquido al final del tiempo de cocción, retire la tapa y reprograma la olla de cocción lenta para seguir cocinando a ALTO durante 45 minutos. Revise cada 15 minutos. Después de 30-40 minutos, la cantidad de líquido se reducirá.
- Los alimentos cortados en piezas uniformes se cocinarán más rápido y de manera más uniforme que los alimentos dejados enteros, como asados o aves.
- Verduras como zanahorias, papas, nabos y remolachas.





INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Requieren un tiempo de cocción más largo que muchas carnes. Asegúrese de colocarlas en la parte inferior de la olla de cocción lenta y cubrirlas con líquido.

Cómo preparar los alimentos para la cocción lenta

La mayoría de los alimentos son aptos para los métodos de cocción lenta. Siga las pautas a continuación para asegurar el resultado deseado.

- Corte las verduras de raíz en trozos pequeños y uniformes, ya que tardan más en cocinarse que la carne. Deben ser salteadas suavemente durante 2-3 minutos antes de cocinarlas a fuego lento. Asegúrese de que las verduras de raíz siempre se coloquen en la parte inferior de la olla y que todos los ingredientes estén sumergidos en el líquido de cocción.
- Recorte toda la grasa excesiva de la carne antes de cocinarla, la cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- Nunca deje alimentos crudos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.
- No use la olla de cocción lenta para recalentar alimentos.
- Inserte un termómetro para carne en las articulaciones de los asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que estén cocidos a la temperatura deseada.
- La cerámica auténtica se quema a altas temperaturas, por lo tanto, la olla de cerámica puede tener pequeñas imperfecciones en la superficie, y la tapa de vidrio puede moverse ligeramente debido a estas imperfecciones. La cocción a baja temperatura no produce vapor, por lo que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste normal, la superficie exterior puede comenzar a mostrar "craquelado".
- No ponga la olla de cerámica ni la tapa de vidrio en un horno, congelador, microondas ni sobre una estufa de gas/eléctrica.
- No someta la olla de cerámica a cambios bruscos de temperatura. Agregar agua fría a una olla muy caliente podría hacer que se agriete.
- No deje que la olla repose en agua durante mucho tiempo, sin embargo, está bien dejar agua en la olla para que se remoje.
- Hay un área en la base de la olla de cerámica que debe permanecer sin esmaltar por razones de fabricación. Esta área sin esmaltar es porosa, por lo tanto, absorberá agua, lo que debe evitarse.
- No encienda la olla de cocción lenta cuando la olla de cerámica esté vacía o fuera de la base.





TABLA DE COCCIÓN LENTA

NOTA: Esta tabla está destinada como una guía general. Por favor, verifique la temperatura con un termómetro de carne y siga las pautas de seguridad del USDA que se indican a continuación.

Comida	Peso	BAJO /Temporizador	ALTO/Temporizador
Asado de Res	3 lbs	3-4 horas	1½ horas
Pecho de Res	4-5 lbs	8 horas	6 horas
Pechuga de Pavo	6-7 lbs	6-7 horas	3-4 horas
Pollo Entero	4-6 lbs	6 horas	4 horas
Piezas de Pollo (con hueso)	3-4 lbs	4-5 horas	1½ horas
Jamón Cocido	7.5 lbs	4-5 horas	3 horas
Solomillo de Cerdo	2-3 lbs	2-3 horas	1½-2 horas
Asado de Cerdo	4-5 lbs	4-5 horas	2-2½ horas
Chuletas de Cerdo	2-3 lbs	5 horas	2-3 horas

Pautas de Cocción del USDA

El USDA recomienda que la carne/pollo se cocine a las siguientes temperaturas internas. Al recalentar productos de carne/pollo, deben cocinarse a una temperatura interna de 165°F/74°C.

Carne	Temperatura Interna
Res/Cordero	145°F/63°C
Cerdo	160°F/71°C
Aves	170°F/77°C - 180°F/82°C





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre asegúrese de que la olla de cocción lenta esté desenchufada y apagada antes de guardarla o limpiarla. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

- 1.El insertable de cerámica es apto para lavavajillas o se puede limpiar con agua tibia y jabón. Para quitar los alimentos que se hayan cocido en el fondo de la olla, simplemente déjelo en remojo durante la noche en agua jabonosa y enjuague al día siguiente.
- 2.No coloque un insertable de cerámica caliente o tibio en un ambiente frío, ya que esto puede causar que se agriete.
- 3.El exterior de la olla de cocción lenta se puede limpiar con un paño húmedo y secar. NO utilice limpiadores abrasivos fuertes ni estropajos para limpiar ninguna parte de la olla de cocción lenta, ya que esto dañará las superficies.
- 4.Lave la tapa de vidrio a mano con agua tibia y jabón una vez que se haya enfriado a temperatura ambiente. No coloque una tapa de vidrio caliente o tibia en un ambiente frío, ya que esto puede causar que se agriete.
- 5.No use la olla de cerámica para almacenar alimentos en el refrigerador y luego recalentarla en la unidad base. El cambio brusco de temperatura puede agrietar la olla.
- 6.Evite golpear la olla de cerámica y la tapa de vidrio contra el grifo o superficies duras.
- 7.No use la olla de cerámica ni la tapa de vidrio si están astilladas, agrietadas o gravemente rayadas.

NO SUMERJA LA UNIDAD BASE O EL CORDÓN EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO, YA QUE ESTO PUEDE DAÑAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA.

Mantenimiento

- Evite cambios bruscos de temperatura extremos. No coloque una tapa de vidrio caliente o una olla de cerámica en agua fría ni sobre una superficie húmeda.
- No use la olla de cerámica para almacenar alimentos en el refrigerador y luego recalentarla en la unidad base. El cambio brusco de temperatura puede agrietar la olla.





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Evite golpear la olla de cerámica y la tapa de vidrio contra el grifo o superficies duras.

- No use la olla de cerámica ni la tapa de vidrio si están astilladas, agrietadas o gravemente rayadas.

Instrucciones de almacenamiento

- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de guardarlas.

- Guarde el electrodoméstico en su caja o en un lugar limpio y seco.

- Nunca guarde la olla lenta mientras esté caliente o mojada.

- Para almacenar, coloque la olla de cerámica dentro de la unidad base y la tapa de vidrio sobre la olla de cerámica; para proteger la tapa de vidrio, puede envolverla con un paño suave y colocarla al revés sobre la olla de cerámica.

- Nunca envuelva el cordón de manera apretada alrededor del electrodoméstico; manténgalo enrollado de manera suelta.

RECETAS

Sándwiches de Pollo Desmenuzado en Olla Lenta

Ingredientes:

- 3 tazas de cebolla cortada en rodajas finas
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharadita de aceite de canola
- 1 cucharadita de polvo de cebolla
- 1¾ libras de pechugas de pollo sin piel ni hueso
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 taza de ketchup
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ½ cucharadita de salsa picante
- 2 cucharadas de melaza
- 8 panes de hamburguesa de trigo integral

Instrucciones:

Coloque la cebolla en la olla lenta. Caliente una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto. Agregue el aceite a la sartén; gire para cubrir. Agregue la mitad del pollo y cocine 3 a 6 minutos por cada lado o hasta que estén dorados. Coloque el pollo en una capa sobre la cebolla. Repita el procedimiento con el pollo restante.

En un tazón mediano, combine el ketchup, vinagre de manzana, melaza, mostaza, polvo de cebolla, comino molido, ajo en polvo y salsa picante; vierta sobre el pollo. Cubra y cocine en BAJO durante 4 horas hasta que el pollo esté tierno y la salsa espesa.

Retire el pollo de la olla lenta. Desmenuce el pollo y mézclelo con la salsa. Sirva en panes de hamburguesa tostados.





ALBÓNDIGAS DE CORDERO EN OLLA LENTA

Ingredientes:

- ¼ taza de cebolla rallada, escurrida
- ¼ taza de pasas secas
- ½ cucharadita de comino molido
- ¼ cucharadita de pimienta inglesa molida
- ¼ cucharadita de canela molida
- ¼ cucharadita de pimienta roja triturada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de menta fresca picada
- ½ libra de cordero molido
- ½ libra de pavo molido
- ¾ taza de pan rallado fresco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Aceite en spray para cocinar
- 1 frasco (24 oz) de salsa de pasta de pimiento rojo picante
- 1 cucharadita de cáscara de limón rallada

Instrucciones:

En un tazón grande, combine los primeros 9 ingredientes. Agregue el cordero, el pavo y el pan rallado; mezcle bien. Forme 28 albóndigas (de 1 pulgada).

Caliente una sartén grande a fuego medio-alto. Agregue el aceite a la sartén; gire para cubrir. Agregue las albóndigas a la sartén. Cocine 2 minutos por cada lado o hasta que estén doradas. Transfiera las albóndigas a la olla lenta rociada con aceite en spray.

Mientras se cocinan las albóndigas, combine la salsa de pasta y la cáscara de limón en un tazón mediano. Vierta la salsa sobre las albóndigas. Cubra y cocine en ALTO durante 2 horas o hasta que las albóndigas estén listas.

Cobbler de Durazno en Olla Lenta

Ingredientes:

- 6 duraznos grandes, pelados y cortados en rodajas
- 1 mezcla para pastel amarillo, sin preparar
- ½ taza de mantequilla (1 barra), ablandada

Instrucciones:

Coloque las rodajas de durazno en el fondo de la olla lenta. En un tazón mediano, combine la mezcla para pastel (sin preparar) con la mantequilla. Corte la mantequilla en la mezcla para pastel con un cortador de masa hasta que quede arenosa. Espolvoree la mezcla de pastel sobre los duraznos. Coloque una toalla de papel o un paño de cocina sobre la olla lenta y selle con la tapa de la olla; esto evitará que el cobbler se humedezca. Cocine en ALTO durante 2-3 horas o en BAJO durante aproximadamente 4 horas. Sirva con helado de vainilla.





SOPA DE FRIJOLES NEGROS

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 tazas de cebolla roja picada (1 cebolla)
- 1 taza de pimienta verde picado
- 1 taza de pimienta roja picado
- 3 cucharadas de jalapeño picado finamente (2 pimientos)
- 1 cabeza de ajo entero, pelada y picada
- ¼ taza de pasta de tomate sin sal añadida
- 4 tazas de caldo de vegetales orgánico, dividido
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de pimienta de Jamaica molida
- ¼ cucharadita de pimienta roja molida
- ⅛ cucharadita de sal
- 2 latas (de 15 onzas) de frijoles negros sin sal añadida, enjuagados y escurridos
- ½ taza de leche de coco
- ½ taza de cilantro fresco picado
- 2 limones, cortados en cuartos

Instrucciones:

Calienta una sartén grande a fuego medio-alto. Añade el aceite a la sartén; gira para cubrir.

Añade la cebolla, el pimienta verde, el pimienta rojo y el jalapeño; saltea 4 minutos. Añade el ajo; saltea 1 minuto. Agrega la pasta de tomate y 1 taza de caldo. Transfiere la mezcla de vegetales a la olla de cocción lenta.

Agrega el resto del caldo (3 tazas), tomillo, comino, jengibre, pimienta de Jamaica, pimienta roja, sal y frijoles negros. Cubre y cocina en BAJO durante 8 horas.

Agrega la leche de coco. Sirve la sopa en tazones; cubre con cilantro. Sirve con gajos de lima.





¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

