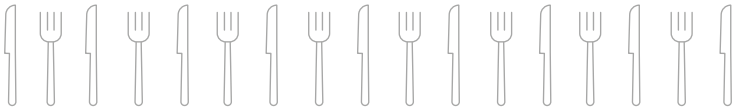




Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES024
NSCDF-800



Digital Slow Cooker



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

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



GENERAL INFORMATION AND SAFETY WARNINGS

- To protect against the risk of electrical shock, do not put the base in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used near children.
- Unplug from the socket when not in use, before using attachments or taking attachments off and before cleaning.
- The use of attachments or tools is not recommended.
- Not suitable for outdoor use.
- Do not let the power cord hang over the edge of any table or kitchen worktop.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Keep your appliance away from any hot plates, burners and heated ovens.
- Extreme caution must be used when moving the slow cooker when it contains hot food, water or other hot liquids.
- Do not use the slow cooker other than for its intended purpose.
- Do not switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
- Allow lid and ceramic pot to cool down before cleaning.
- Never touch the outside of the slow cooker during operation or before it is cool. Use the handles or dials only. Use heat proof gloves or a cloth when removing the lid or handling the contents.
- Never cook directly in the base unit only use the ceramic pot.
- Do not use ceramic pot or glass lid if cracked or chipped.
- Do not switch on the slow cooker when it is upside down or on its side.
- The glass lid and ceramic pot are fragile, handle these with care.
- The appliance must not be immersed in water.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a specific cord available from the manufacturer, service agent or similarly qualified persons to avoid hazard.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures; therefore, the ceramic may have minor surface blemishes and the glass lid may rock slightly due to these imperfections.





GENERAL INFORMATION AND SAFETY WARNINGS

- Do not put the ceramic pot or glass lid in a freezer, microwave or on a gas/electrical hob.
- Ceramic pot is oven safe, but the glass lid is not suitable for an oven.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding cold food or liquids into an already heated pot.
- Not suitable for commercial purposes.

BEFORE FIRST USE

- Before using the digital slow cooker for the first time, remove all labels and tags from the product.
- Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth. Rinse thoroughly and dry.
- **DO NOT** immerse the digital slow cooker base in water or other liquids.
- During initial use you may notice a slight odor due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear soon.
- Due to ongoing product improvements, specifications and accessories may change without notice. Actual product may differ slightly to that depicted. Some of the shown accessories/features may be optional and not included in the deliver.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are sitting securely on the table.
2. Assemble your ingredients in the ceramic pot and place the pot into the base. Cover with the glass lid. If you need to precook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan on the stove, not in the slow cooker.



HOW TO SET COOKING TEMPERATURE AND COOKING TIME

To begin cooking, plug the power cord into the outlet. The slow cooker will beep and be in standby mode.

1. To Set 'High' temperature cooking function and cooking duration.

- a. Press the power button, the screen will display as follows:
- b. 'Cooking'= start cooking program immediately, as opposed to 'Delay' cook start time.
- c. 'High'=high temperature cooking mode
- d. The default cooking time of 04:00 (indicating 4 hours cooking duration and the display will flash. Whilst the display is flashing press the central button again to increase or decrease cooking time.

To adjust the cooking time from the default time, press the center button once and then rotate the knob clockwise to increase cooking time in increments of 30 minutes. Turn anticlockwise to reduce cooking time. Note cooking time is adjustable between 00:30 and 16:00 hours.

- e. When cooking duration is set to the desired time, press the center button, the screen will stop flashing and the cooking program will commence.
- f. After the set cooking duration has completed in 'High' temperature mode, the appliance will automatically switch to keep 'Warm' function for a duration of 6 hours.

2. To Set 'Low' temperature cooking function and cooking duration.

- a. Press the Power button
- b. Whilst the screen is flashing rotate the center dial to select the function 'Low'
- c. The default cooking time of 06:00 (indicating 6 hours cooking duration) and the display will flash. Whilst the display is flashing press the central button again crease or decrease cooking time. Turning the dial clockwise or anticlockwise (as described in '1.1c' above).
- d. When cooking duration is set to the desired time ,press the center button will stop flashing and the cooking program will commence.
- e. After the set cooking duration has completed in 'Low'temperature mode, the appliance will automatically switch to keep 'Warm' function for a duration of 6 hours.



HOW TO SET COOKING TEMPERATURE AND COOKING TIME

3. To Set Keep 'Warm' function and warming duration.

- a. Press the Power button
- b. Whilst the screen is flashing rotate the center dial to select the function 'Warm'
- c. The default time of 06:00 will flash in the display panel (indicating 6 hours warming duration). Whilst the display is flashing press the central button again to increase decrease warming time. Turning the dial clockwise or anticlockwise (as described in '1.1c' above)
- d. When cooking duration is set to the desired time, press the center button, the screen will stop flashing and the warming program will commence. Note: 'Warm' function intended to keep food warm rather than cook it.

HOW TO SET DELAYED COOKING START TIME

1. From Stand-by mode, press the Power button, whilst the display is flashing then press the menu button to set the delayed cooking time duration.
2. With the 'Delay function selected and the control panel flashing, the screen will display '01:00' indicating 1 hour delay before the cooking program will commence. Rotate the central control dial clockwise or anticlockwise to increase or decrease the delay time between 00:30 and 16:00 hours.
3. After setting the 'Delay time, press the Menu button again to program the cooking time. Follow the steps in the previous section "HOW TO SET COOKING TEMPERATURE AND COOKING TIME".

HOW TO RESET THE TIMING AND FUNCTION

1. If you want to reset the delayed time hold the dial knob button in for seconds. The time on the display will begin to flash. Turn the knob to adjust the time and then press the dial knob button to confirm.



TIPS FOR SLOW COOKING

- To avoid over or under-cooking, always fill the cooking pot ¾ to 4 full.
- Do not overfill your cooking pot.
- Always cook with the lid on the cooking pot, do not remove the lid during the first 2 hours of cooking.
- Cut root vegetables into small, even pieces because these take longer to cook than meat. They should be sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to turn down the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a slow cooker.
- The slow cooker must always be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce the moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to LOW) and simmer for to 45 minutes, constantly checking.
- During cooking, do not remove the lid unnecessarily; this will cause built up heat to escape.
- If cooking soups, always allow a 5cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have to prepare food in the morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic pot and add liquid/gravy. Select the setting low or high depending on requirements.
- 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 food. You will learn from experience how best to adjust your favourite recipes.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimise the potential of your slow cooker.
- All food should be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the ceramic pot.



TIPS FOR SLOW COOKING

- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the ceramic pot. This improves the flavour but is not necessary if time is limited.
- When cooking joints of meat, ham and poultry etc. the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary, cut in two pieces.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always make sure that the slow cooker is unplugged before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.
- Always use plastic or wooden utensils to stir the food when in the ceramic dish. Do not use metal utensils as these may scratch the ceramic surface.
- The cooking pot is dishwasher safe or can also 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.
- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. Never use harsh, abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the slow cooker as this will damage the surface.





Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



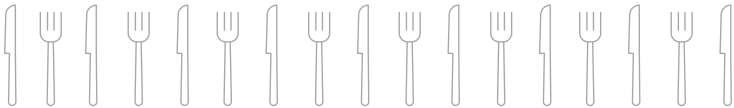
@sunviviofficial





Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES024
NSCDF-800



Olla De Cocción Lenta Digital



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

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



INFORMACIÓN GENERAL Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar de cerca cuando el aparato se use cerca de niños.
- Desenchufe del enchufe cuando no lo use, antes de usar los accesorios o quitarlos y antes de limpiarlo.
- No se recomienda el uso de accesorios o herramientas.
- No apto para uso exterior.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de cualquier mesa o superficie de trabajo de la cocina.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- Mantenga su aparato alejado de cualquier placa caliente, quemadores y hornos calientes.
- Se debe tener extrema precaución al mover la olla de cocción lenta cuando contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- No use la olla de cocción lenta para ningún otro fin que no sea el previsto.
- No encienda la olla de cocción lenta si la olla de cerámica está vacía.
- Deje que la tapa y la olla de cerámica se enfríen antes de limpiarlas.
- Nunca toque el exterior de la olla de cocción lenta durante su funcionamiento o antes de que se enfríe. Use solo las asas o los controles. Use guantes resistentes al calor o un paño al quitar la tapa o manipular el contenido.
- Nunca cocine directamente en la unidad base, solo use la olla de cerámica.
- No use la olla de cerámica ni la tapa de vidrio si están agrietadas o astilladas.
- No encienda la olla de cocción lenta si está boca abajo o de lado.
- La tapa de vidrio y la olla de cerámica son frágiles, manéjelas con cuidado.
- El aparato no debe sumergirse en agua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Los aparatos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por un cable específico disponible por el fabricante, agente de servicio o personas cualificadas similares para evitar riesgos.





INFORMACIÓN GENERAL Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- La cerámica auténtica se cuece a altas temperaturas; por lo tanto, la cerámica puede tener pequeñas imperfecciones en la superficie y la tapa de vidrio puede moverse ligeramente debido a estas imperfecciones.
- No ponga la olla de cerámica ni la tapa de vidrio en el congelador, microondas ni en una estufa de gas/electrónica.
- La olla de cerámica es apta para horno, pero la tapa de vidrio no es adecuada para horno.
- Evite cambios de temperatura repentinos, como agregar alimentos o líquidos fríos en una olla que ya está caliente.
- No apto para fines comerciales.

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de usar la olla de cocción lenta digital por primera vez, retire todas las etiquetas del producto.
- Lave la olla de cerámica y la tapa de vidrio con agua caliente y jabón usando una esponja o un trapo. Enjuague bien y seque.
- NO sumerja la base de la olla de cocción lenta digital en agua ni en otros líquidos.
- Durante el primer uso, es posible que note un ligero olor debido a la quema de residuos de fabricación. Esto es completamente normal y desaparecerá pronto.
- Debido a las mejoras continuas del producto, las especificaciones y los accesorios pueden cambiar sin previo aviso. El producto real puede diferir ligeramente del que se muestra. Algunos de los accesorios/características mostrados pueden ser opcionales y no estar incluidos en la entrega.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Siempre coloque su olla de cocción lenta sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor. Asegúrese de que las patas estén bien asentadas sobre la mesa.
2. Coloque los ingredientes en la olla de cerámica y ponga la olla en la base. Cubra con la tapa de vidrio. Si necesita precocer o dorar los alimentos antes de la cocción lenta, debe hacerlo en una sartén en la estufa, no en la olla de cocción lenta.



CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN Y EL TIEMPO DE COCCIÓN

Para comenzar a cocinar, conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. La olla de cocción lenta emitirá un pitido y entrará en modo de espera.

1. Para ajustar la función de cocción a alta temperatura y la duración de la cocción.

- Presione el botón de encendido, la pantalla se mostrará de la siguiente manera:
- 'Cooking' = iniciar el programa de cocción inmediatamente, a diferencia de 'Delay', que retrasa el inicio de la cocción.
- 'High' = modo de cocción a alta temperatura.
- El tiempo de cocción predeterminado es 04:00 (lo que indica una duración de 4 horas de cocción y la pantalla parpadeará). Mientras la pantalla parpadea, presione nuevamente el botón central para aumentar o disminuir

Para ajustar el tiempo de cocción desde el tiempo predeterminado, presione una vez el botón central y luego gire la perilla en sentido horario para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos. Gire en sentido antihorario para reducir el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que el tiempo de cocción es ajustable entre 00:30 y 16:00 horas.

- Cuando la duración de la cocción esté ajustada al tiempo deseado, presione el botón central, la pantalla dejará de parpadear y el programa de cocción comenzará.
- Después de que la duración de cocción establecida haya finalizado en el modo de alta temperatura, el aparato cambiará automáticamente a la función de mantener 'Warm' durante 6 horas.

2. Para ajustar la función de cocción a baja temperatura y la duración de la cocción:

- Presione el botón de encendido.
- Mientras la pantalla está parpadeando, gire el dial central para seleccionar la función 'Low' (baja temperatura).
- El tiempo de cocción predeterminado es 06:00 (lo que indica una duración de 6 horas de cocción) y la pantalla parpadeará. Mientras la pantalla parpadea, presione nuevamente el botón central para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Gire el dial en sentido horario o antihorario (como se describió en '1.1c' arriba).
- Cuando la duración de la cocción esté ajustada al tiempo deseado, presione el botón central, la pantalla dejará de parpadear y el programa de cocción comenzará.
- Después de que la duración de cocción establecida haya finalizado en el modo de baja temperatura, el aparato cambiará automáticamente a la función de mantener 'Warm' (caliente) durante 6 horas.

CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN Y EL TIEMPO DE COCCIÓN

3. Para ajustar la función de mantener 'Warm' (caliente) y la duración del calentamiento:

- Presione el botón de encendido.
- Mientras la pantalla está parpadeando, gire el dial central para seleccionar la función 'Warm' (mantener caliente).
- El tiempo predeterminado de 06:00 parpadeará en el panel de la pantalla (lo que indica una duración de 6 horas de calentamiento). Mientras la pantalla parpadea, presione nuevamente el botón central para aumentar o disminuir el tiempo de calentamiento. Gire el dial en sentido horario o antihorario (como se describió en '1.1c' arriba).
- Cuando la duración de calentamiento esté ajustada al tiempo deseado, presione el botón central, la pantalla dejará de parpadear y el programa de calentamiento comenzará. Nota: La función 'Warm' está diseñada para mantener la comida caliente, no para cocinarla.

CÓMO AJUSTAR EL TIEMPO DE INICIO DE COCCIÓN RETRASADO

- Desde el modo de espera, presione el botón de encendido, mientras la pantalla está parpadeando, luego presione el botón de menú para ajustar la duración del tiempo de inicio de cocción retrasado.
- Con la función 'Delay' seleccionada y el panel de control parpadeando, la pantalla mostrará '01:00', lo que indica un retraso de 1 hora antes de que comience el programa de cocción. Gire el dial central en sentido horario o antihorario para aumentar o disminuir el tiempo de retraso entre 00:30 y 16:00 horas.
- Después de ajustar el 'Tiempo de retraso', presione el botón de menú nuevamente para programar el tiempo de cocción. Siga los pasos en la sección anterior "CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN Y EL

CÓMO REAJUSTAR EL TIEMPO Y LA FUNCIÓN

- Si desea reajustar el tiempo de retraso, mantenga presionado el botón del dial durante unos segundos. El tiempo en la pantalla comenzará a parpadear. Gire el dial para ajustar el tiempo y luego presione el botón del dial para confirmar.



CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Para evitar que se cocine demasiado o demasiado poco, siempre llene la olla de cocción hasta 4/5 de su capacidad.
- No sobrellene la olla de cocción.
- Siempre cocine con la tapa puesta en la olla, no retire la tapa durante las primeras 2 horas de cocción.
- Corte las verduras de raíz en trozos pequeños y uniformes, ya que tardan más en cocinarse que la carne. Deben ser salteadas durante 2-3 minutos antes de la cocción lenta. Asegúrese de que las verduras de raíz siempre estén colocadas en el fondo 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 cocinar, ya que el método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- Si adapta una receta convencional, es posible que necesite reducir la cantidad de líquido utilizado. El líquido no se evaporará de la misma manera que en la cocción convencional.
- Nunca deje alimentos crudos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.
- No utilice la olla de cocción lenta para recalentar alimentos.
- Las judías rojas crudas deben ser remojadas y hervidas durante al menos 10 minutos para eliminar toxinas antes de usarlas en una olla de cocción lenta.
- La olla de cocción lenta siempre debe estar al menos a la mitad de su capacidad para obtener los mejores resultados.
- La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad en la olla, retire la tapa después de cocinar y ajuste el control a alto (si está en BAJO) y deje hervir durante 30 a 45 minutos, revisando constantemente.
- Durante la cocción, no retire la tapa innecesariamente; esto hará que el calor acumulado se escape.
- Si cocina sopas, siempre deje un espacio de 5 cm entre la parte superior de la olla y la superficie de los alimentos para permitir que hierva a fuego lento.
- Muchas recetas requieren cocción durante todo el día; si no tiene que preparar la comida por la mañana, prepárela la noche anterior y guárdela en un recipiente tapado en el refrigerador. Transfiera la comida a la olla cerámica y agregue líquido/salsa. Elija la configuración baja o alta dependiendo de los requisitos.
- Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta. La pasta, mariscos, leche y crema deben agregarse hacia el final del tiempo de cocción. Muchos factores pueden afectar la rapidez con que se cocina una receta, como el contenido de agua y grasa, la temperatura inicial de los alimentos y el tamaño de los mismos. Aprenderá con la experiencia cómo ajustar mejor sus recetas favoritas.



CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápido. Se requerirá un grado de "prueba y error" para optimizar completamente el potencial de su olla de cocción lenta.
- Todos los alimentos deben estar cubiertos con un líquido, salsa o gravy. En una sartén o jarra separada, prepare su líquido, salsa o gravy y cubra completamente los alimentos en la olla cerámica.
- Pre-dorar la carne y las cebollas en una sartén para sellar los jugos también reduce el contenido de grasa antes de agregar a la olla cerámica. Esto mejora el sabor, pero no es necesario si el tiempo es limitado.
- Cuando cocine piezas grandes de carne, jamón o aves, el tamaño y la forma de la pieza son importantes. Intente mantener la pieza en la parte inferior de la olla (en los dos tercios inferiores) y cúbrala completamente con agua. Si es necesario, córtela en dos piezas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese siempre de que la olla de cocción lenta esté desenchufada antes de guardarla o limpiarla. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
- Siempre use utensilios de plástico o madera para remover la comida en el recipiente cerámico. No use utensilios de metal, ya que pueden rayar la superficie cerámica.
- La olla de cocción es apta para lavavajillas o también se puede limpiar con agua tibia y jabón. Para eliminar los alimentos que se hayan pegado al fondo de la olla, simplemente remójelos durante la noche en agua jabonosa y enjuáguelos al día siguiente.
- El exterior de la olla de cocción lenta se puede limpiar con un paño húmedo y luego secarlo. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar cualquier parte de la olla de cocción, ya que esto dañará la superficie.





¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

