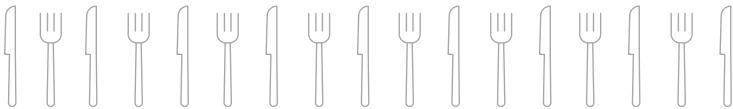




Inspired Living, Innovative Appliances



**SKU:ZES025
CY-SCO40**



4QT Slow Cookers

Product Category · Instructions · Recipes

Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas

**DISCOVER
more of our
products!**



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Sunvivi®

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

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



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

We are developing more...

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



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially in the presence of children, it is crucial to adhere to basic safety precautions. This is essential to minimize the risk of fire, electric shock, and potential injury to individuals. Key safety measures include the following:

1. CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Avoid touching hot surfaces. Use handles or knobs and employ potholders when removing covers or handling hot containers.
3. To prevent electrical shock, do not place the cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when using any appliance in the presence of or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before attaching or detaching parts and before the cleaning process.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in injury.
8. Avoid using the appliance outdoors.
9. Prevent the cord from hanging over the edge of the table or counter or touching hot surfaces.
10. Avoid placing the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Exercise extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
12. Use the appliance only for its intended purpose.
13. Lift and open the cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the unit.
14. To disconnect, turn the control to Off, then remove the plug from the wall outlet.
15. The removable insert is designed for use with this appliance only and must never be used on a range top. Avoid placing a hot container on a wet or cold surface and refrain from using a cracked container.
16. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to a heated pot.
17. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
18. Intended for countertop use exclusively.
19. Warning: Spilled food can cause serious burns. Keep the appliance and cord away from children. Never drape the cord over the edge of the counter, never use an outlet below the counter, and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



OPERATING INSTRUCTIONS



This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

POLARIZED PLUG

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

LINE CORD SAFETY TIPS

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



BEFORE USING

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

IMPORTANT

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

BEFORE USING

Solid surface countertops can be easily scratched, cracked, scorched, or damaged, especially when exposed to heat. To prevent damage, the following precautions should be observed when using this product:

- Always use a trivet under heat generating sources such as Slow Cookers, etc.
 - Do not place hot pans, pots, ceramic or stoneware inserts, etc. directly on the countertop surface.
 - Slow Cooker stoneware inserts have a rough bottom. To avoid scratching surfaces, always place the stoneware insert on a heat resistant placemat or trivet.
1. Carefully unpack the slow cooker.
 2. Wash the cooking pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
 3. Wipe the interior and exterior surfaces of the base with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling. **NEVER IMMERSE THE BASE, CORD, OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
 4. The slow cooker should be operated before initial use. After cleaning the unit, place the cooking pot inside the base. Pour 2 cups of water into the cooking pot and cover with the lid. Plug the slow cooker into an electrical wall outlet and turn to the HIGH setting. Allow it to operate for approximately 20 minutes.
 5. After 20 minutes, switch OFF and unplug. Allow the unit to cool. Remove the cooking pot and discard the water. Rinse the cooking pot, dry thoroughly, and replace it in the base.



STONEWARE INSERT

Like any ceramic, the stoneware cooking pot may crack or break if not properly handled. Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- All stoneware is breakable. Handle with care.
- ALWAYS USE POTHOLDERS WHEN HANDLING HOT COOKWARE.
- **DO NOT** place hot cookware on counter. Use protective trivet.
- **DO NOT** place the stoneware base on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- **DO NOT** strike utensils against the rim to dislodge food.
- **DO NOT** use stoneware cookware to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- **DO NOT** use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware or accessories.
- **DO NOT** use or repair any item that is chipped, cracked, or broken.
- The bottom of the product may be rough. To avoid scratching surfaces, place it on a placemat, tablecloth, or trivet.
- **DO NOT** use the cooking pot for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the cooking pot when it is at room temperature, then place the pot into the base before turning it on.
- Ingredients for a particular dish may be prepared in advance and stored in the cooking pot in the refrigerator
- Ingredients for a particular dish may be prepared in advance and stored in the cooking pot in the refrigerator until ready to cook. **DO NOT** preheat the base before adding the pot. NEVER heat the cooking pot when it is empty.

USE: The stoneware insert can be used in conventional, convection and microwave ovens, in the refrigerator and in the dishwasher. It should be used in these applications without the glass lid.

CARE: Use only wooden, nylon, or plastic utensils. Metal utensils can scratch or leave gray marks. It can be washed by hand or in a dishwasher. Load carefully to avoid stoneware-to-stoneware contact and bumping against other items during the cycle.

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



STONEWARE INSERT

- Never subject the cooking pot to sudden changes in temperature. **NEVER** place it where it can come in contact with direct heat (e.g., on top of a range or under a broiler).
- Always place foods into the cooking pot when it is at room temperature; then place the pot into the base before turning it on.
- Ingredients for a particular dish may be prepared in advance and stored in the cooking pot in the refrigerator until ready to cook. **DO NOT** preheat the base before adding the pot. **NEVER** heat the cooking pot when it is empty.
- When removing the cooking pot from a microwave, be sure to use potholders or oven mitts.
- Always use potholders or oven mitts when removing the pot from the base. Do not set the cooking pot directly on the countertop or table; use a trivet or hot pad.
- Unplug the unit and allow it to cool after use. Do not pour cold water into a hot stoneware cooking pot.

CARE OF GLASS COVER:

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

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

- Keep the cover away from the broiler, microwave oven, hot stovetop burners, oven heat vents. If the cover has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage. Order a replacement cover immediately.
- If the cover becomes chipped, cracked, or scratched, do not use it. Discard it and order a replacement.
- Always let the cover cool on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- Always use potholders or oven mitts when removing the hot cover. To avoid burns from escaping steam, always tilt the cover away from hands and face.



HOW TO USE

Using a slow cooker is easy, but it differs from conventional cooking. This manual contains numerous helpful hints for successful slow cooking. Many more slow cooker recipe books are available in libraries and bookstores, providing a handy resource for preparing favorite recipes or trying something new.

This slow cooker features three heat settings: LOW, HIGH, and WARM. The WARM setting is designed for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature. It should only be used after a recipe has been thoroughly cooked, and food should not be reheated on the WARM setting. If food has been cooked and refrigerated, it must be reheated on LOW or HIGH and then switched to WARM.

CAUTION: The WARM setting should only be used after completely cooking the recipe according to the instructions. The food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the WARM setting. **Do not use the WARM setting to reheat any food that has been refrigerated or frozen.**

Follow the recommended guidelines in the recipe being used to determine cooking time and heating positions. Dishes can be prepared well in advance of mealtime, and cooking time can be regulated so that food is ready to serve at a convenient time. A general rule of thumb for most slow cooker meat-and-vegetable combos is as follows:

Cooking Time in Recipes:	Recommended Temperature Setting
8-10 Hours	LOW
4-6 Hours	HIGH

Other favorite recipes may be adapted to the slow cooker. All times listed in the following chart are approximate and should serve only as cooking guidelines.

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



USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Steps:

1. Prepare the recipe according to instructions
2. Place food in the cooking pot and cover.
3. Plug the slow cooker into the wall outlet and select LOW or HIGH.
4. When the food is ready to be served, turn the slow cooker OFF, and unplug it from the outlet
5. Remove the cover.
6. Grasp the cooking pot by the handles and remove it from the base.
7. Serve the contents. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.

CAUTION: When removing the cover, grasp the designated area on the lid and lift to allow steam to escape before setting the cover aside. To avoid burns, always hold the cover so that escaping steam flows away from hands and face.

This appliance contains no user-serviceable parts. Do not attempt to repair it yourself. Refer it to qualified service personnel if servicing is needed.

PRECAUTIONS

- Always unplug the unit and allow it to cool before cleaning.
- Handle the cooking pot carefully, avoiding hitting it against the faucet or hard surfaces.
- Do not touch the sides of the slow cooker base while food is cooking. Always use the handle on the base. Use potholders or oven mitts to lift the cooking pot.

TO CLEAN:

1. This appliance should be cleaned after every use.
2. After the unit has been allowed to cool, wash the cooking pot and cover in warm, soapy water.
3. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the cooking pot, fill the pot with warm, soapy water and allow it to sit for a few hours before cleaning.
4. Wipe the interior and exterior surfaces of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge.
5. NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER.
6. NEVER USE ABRASIVE CLEANSERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE COOKING POT OR BASE, AS THESE CAN DAMAGE THE SURFACES.



USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

DISHWASHER CLEANING:

The stoneware cooking pot may be cleaned in an automatic dishwasher. To prevent damage, position it in the rack so that it will not hit other items during cleaning.

SPECIAL CLEANING:

If the cooking pot becomes stained, clean it with a non-abrasive cleanser or apply a paste of baking soda with a soft cloth. To remove water spots or mineral deposits, wipe with distilled white vinegar, or pour a small amount into the pot and let it soak. After cleaning, wash the pot in warm, soapy water, rinse, and dry.

TO STORE:

Ensure all parts are clean and dry before storing. Store the appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. To store, place the cooking pot inside the base and the plastic lid over the pot. Never wrap the cord tightly around the appliance, keep it loosely coiled.

HELPFUL HINTS IN USING THE SLOW COOKER

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the cooking pot but should be centered on the pot for best results. Do not remove the cover unnecessarily -this will result in a major heat loss.
- Stirring is not necessary when slow cooking. However, if cooking on HIGH, stirring occasionally will help to distribute flavors throughout the recipe.
- For best results, the slow cooker should be at least half-filled.
- If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot so ingredients can come to a simmer. When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to a boil.
- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties. When possible, remove excess fat before cooking. If the recipe calls for browning the meat, brown it on a range top using a separate cooking pot and with a separate utensil before placing meat in the insert of the slow cooker.
- The greater the fat content of the meat, the less liquid needed for cooking. If cooking meat with high fat content, place thick onion slices beneath it so the meat will not sit and cook in the fat. Roasts may be prepared in the cooker without adding liquid if cooked on LOW.
- Always use a meat thermometer to determine the proper temperature.



ADAPTING RECIPES (GENERAL HINTS)

- Add fresh or thawed fish or seafood to the cooking pot an hour before serving, as these ingredients can fall apart during long hours of cooking.
- Since raw vegetables usually take longer to cook than meats, cut vegetables into uniform, bite-sized pieces (about ½ inch in diameter) before adding them to the cooking pot.
- If the recipe calls for milk, sour cream, or other fresh dairy products, add them just before serving, as these ingredients tend to break down during long hours of cooking. If preferred, substitute condensed creamed soups (undiluted) or evaporated milk. Processed cheese may be substituted for naturally aged-cheese.
- Rice or pasta may be cooked separately or added uncooked to recipes no more than two hours before serving. If adding uncooked pasta, there should be at least 2 cups of liquid in the pot. Stir occasionally to keep pieces from sticking together.
- Don't worry if food is allowed to cook a bit longer than specified.

ADAPTING RECIPES(General Hints)

- The LOW setting is recommended for all-day cooking. Most meat-and-vegetable combinations require at least 7 hours on LOW.
- For the best flavor, use whole-leaf herbs and spices during initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir them in during the last hour of cooking.
- Many factors can affect how quickly a recipe will cook. The water and fat content of food, its temperature, and the size of the item(s) will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than larger pieces.
- Recipes for vegetable-type casseroles must contain liquid to prevent scorching on the sides of the cooking pot.
- If using a specific recipe, one item may be substituted for another if an equal quantity is used. For example, if a recipe calls for a 12-oz. can of chicken broth, a 10-oz. can of tomato soup plus 2 oz. of something else(water, wine, canned tomatoes) may be substituted.
- Canned beans may be added directly to any recipe, but dried beans, especially red kidney beans, should be soaked in water (if desired) and boiled first. Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acid foods, as these have a hardening effect on beans. In this case, beans should be allowed to simmer until tender (about 1 ½ hours) after boiling.



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Sunvivi warrants, subject to the conditions stated below, that from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects for a period of one (1) year. Sunvivi, at its option, will repair or replace this product if found to be defective during the warranty period. Should this product become defective due to improper workmanship or material defect during the specified warranty period, Sunvivi will repair or replace the same, effecting all necessary parts replacements for a period of one year from the date of purchase.

Transportation charges for parts or whole products submitted for repair or replacement under this warranty must be borne by the purchaser.

CONDITIONS: This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of the initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty service or replacement. Dealers, service centers, or retail stores do not have the right to alter, modify, or in any way change the terms and conditions of this warranty.

Warranty registration is not necessary to obtain warranty service for Sunvivi products. Save your proof of purchase receipt.

ABOUT YOUR PRODUCT WARRANTY: Most warranty repairs are handled routinely, but sometimes requests for warranty service may not be appropriate. For example, warranty service would NOT apply if the product damage occurred because of misuse, lack of routine maintenance, shipping, handling, warehousing, or improper installation. Similarly, the warranty is void if the manufacturing date or the serial number on the product has been removed or the equipment has been altered or modified. During the warranty period, the parts with existing defects, after inspection, under normal use and service, are repaired or replaced at the option of the authorized service dealer.

NORMAL WEAR: This warranty does not cover the normal wear of parts or damage resulting from any of the following: Negligent use or misuse of the product, improper voltage or current, Use contrary to the operation instructions; Deviation from instructions regarding storage and transportation; Repair or alteration by anyone other than Sunvivi or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, hurricanes, and tornadoes.



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: Please contact us via email at support@sunvivi.com. A Customer Service representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If telephone resolution is not possible, the Customer Service representative will require your assistance in performing routine diagnostic procedures. This warranty is effective for the time periods listed above and subject to the conditions provided for in this policy.





Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

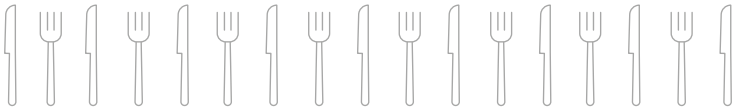




Inspired Living, Innovative Appliances



**SKU:ZES025
CY-SCO40**



Cocinas Lentas de 4QT

Product Category · Instructions · Recipes

Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas

DISCOVER
more of our
products!



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Sunvivi®

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

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



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

Estamos desarrollando más...

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



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, es crucial seguir precauciones básicas de seguridad. Esto es esencial para minimizar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones. Las principales medidas de seguridad incluyen las siguientes:

1. LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Evite tocar superficies calientes. Use las asas o los controles y utilice agarraderas al quitar tapas o manejar recipientes calientes.
3. Para evitar descargas eléctricas, no coloque el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Se requiere supervisión cercana cuando se utilice cualquier aparato en presencia de niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de conectar o desconectar piezas y antes del proceso de limpieza.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato tiene fallas o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios que no sean recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. Evite usar el aparato al aire libre.
9. Evite que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador o toque superficies calientes.
10. Evite colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Tenga extrema precaución al mover un aparato que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.
12. Use el aparato solo para el propósito para el que está destinado.
13. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras, y permita que el agua se drene dentro de la unidad.
14. Para desconectar, gire el control a la posición de apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente.
15. El insertable removible está diseñado para su uso solo con este aparato y nunca debe usarse sobre una estufa. Evite colocar un recipiente caliente sobre una superficie húmeda o fría y no use un recipiente agrietado.
16. Evite cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados a una olla caliente.
17. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
18. Exclusivamente para uso en encimera.
19. Advertencia: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca use un enchufe debajo de la encimera, y nunca lo use con un cable de extensión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO. Puede conectarse a un tomacorriente eléctrico de corriente alterna (corriente doméstica ordinaria). No utilice ningún otro tipo de tomacorriente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una de las lengüetas 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 forma. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, gire el enchufe e intente nuevamente. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que sea agarrado por niños, se enrede o cause tropiezos con un cable más largo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CORDÓN DE LÍNEA

1. Nunca tire ni jale del cable o el aparato.
2. Para insertar el enchufe, agárrelo y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, agárrelo por el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de línea en busca de cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentran, esto indica que el aparato debe ser revisado y el cable de línea reemplazado.



ANTES DE USAR

5. Nunca envuelva el cable firmemente alrededor del aparato, ya que esto podría generar tensión innecesaria en el cable donde entra al aparato y podría desgastarse y romperse.

NO OPERE EL APARATO SI EL CORDÓN DE LÍNEA MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL APARATO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR TOTALMENTE.

IMPORTANTE

Durante los primeros minutos de uso inicial, puede notar humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente. No se repetirá después de que el aparato haya sido utilizado varias veces.

ANTES DE USAR

Las superficies de trabajo sólidas pueden rayarse, agrietarse, quemarse o dañarse fácilmente, especialmente cuando se exponen al calor. Para evitar daños, deben observarse las siguientes precauciones al usar este producto:

- Siempre use un salvamanteles debajo de fuentes generadoras de calor, como las ollas de cocción lenta, etc.
 - No coloque sartenes, ollas, inserts de cerámica o piedra, etc. directamente sobre la superficie del mostrador.
 - Los inserts de cerámica de las ollas de cocción lenta tienen una base rugosa. Para evitar rayar las superficies, siempre coloque el insert de cerámica sobre un mantel resistente al calor o un salvamanteles.
1. Desempaque cuidadosamente la olla de cocción lenta.
 2. Lave la olla de cocción y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque completamente.
 3. Limpie las superficies interiores y exteriores de la base con un paño suave y húmedo para eliminar las partículas de polvo acumuladas durante el embalaje y manipulación. **NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CORDÓN O EL ENCHUFE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**
 4. La olla de cocción lenta debe ser operada antes de su uso inicial. Después de limpiar la unidad, coloque la olla de cocción dentro de la base. Vierta 2 tazas de agua en la olla de cocción y cubra con la tapa. Conecte la olla de cocción lenta a un tomacorriente eléctrico y gire al ajuste ALTO. Déjela operar durante aproximadamente 20 minutos.
 5. Después de 20 minutos, apague y desenchufe. Deje que la unidad se enfríe. Retire la olla de cocción y deseche el agua. Enjuague la olla de cocción, séquela completamente y vuelva a colocarla en la base.



INSERT DE CERÁMICA

Como cualquier cerámica, la olla de cocción de cerámica puede agrietarse o romperse si no se maneja correctamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar roturas que resulten en lesiones o daños a la propiedad.

- Toda la cerámica es quebradiza. Maneje con cuidado.
- SIEMPRE USE AGARRADERAS AL MANIPULAR UTENSILIOS CALIENTES.
- **NO** coloque utensilios calientes sobre la encimera. Use un salvamanteles protector.
- **NO** coloque la base de cerámica sobre un quemador de la estufa, bajo un asador, un elemento para dorar en microondas, o en un horno tostador.
- **NO** golpee utensilios contra el borde para desalojar los alimentos.
- **NO** utilice la cerámica para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer dulces.
- **NO** use limpiadores abrasivos, estropajos o cualquier objeto que pueda rayar los utensilios de cocina o accesorios.
- **NO** use ni repare ningún artículo que esté astillado, agrietado o roto.
- El fondo del producto puede ser rugoso. Para evitar rayar las superficies, colóquelo sobre un mantel, un mantel de mesa o un salvamanteles.
- **NO** utilice la olla de cocción para recalentar alimentos o para almacenamiento general de alimentos.
- Siempre coloque los alimentos en la olla de cocción cuando esté a temperatura ambiente, luego coloque la olla en la base antes de encenderla.
- Los ingredientes para un plato específico pueden prepararse con antelación y guardarse en la olla de cocción en el refrigerador hasta que estén listos para cocinar. **NO** precaliente la base antes de agregar la olla. **NUNCA** encienda la olla de cocción cuando esté vacía.

USO: El insert de cerámica se puede usar en hornos convencionales, de convección y microondas, en el refrigerador y en el lavavajillas. Debe utilizarse en estas aplicaciones sin la tapa de vidrio.

CUIDADO: Utilice únicamente utensilios de madera, nailon o plástico. Los utensilios metálicos pueden rayar o dejar marcas grises. Se puede lavar a mano o en lavavajillas. Cargue con cuidado para evitar el contacto entre cerámica y cerámica y el choque con otros objetos durante el ciclo.

NO permita que los utensilios de cerámica se remojen o permanezcan en agua durante un período prolongado. El calor aplicado después de remojarlos puede causar grietas en el esmalte. Si es necesario frotar, use solo estropajos de plástico o nailon con limpiadores no abrasivos.



INSERT DE CERÁMICA

- Nunca someta la olla de cocción a cambios repentinos de temperatura. NUNCA coloque la olla en contacto con calor directo (por ejemplo, sobre una estufa o bajo un asador).
- Siempre coloque los alimentos en la olla de cocción cuando esté a temperatura ambiente; luego coloque la olla en la base antes de encenderla.
- Los ingredientes para un plato específico pueden prepararse con antelación y guardarse en la olla de cocción en el refrigerador hasta que estén listos para cocinar. NO precaliente la base antes de agregar la olla. NUNCA caliente la olla de cocción cuando esté vacía.
- Al retirar la olla de cocción del microondas, asegúrese de usar agarraderas o guantes de horno.
- Siempre use agarraderas o guantes de horno al retirar la olla de la base. No coloque la olla directamente sobre la encimera o la mesa; utilice un salvamanteles o una almohadilla para calor.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe después de su uso. No vierta agua fría en una olla de cerámica caliente.

CUIDADO DE LA TAPA DE VIDRIO:

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

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

- Mantenga la tapa alejada del asador, horno microondas, quemadores calientes de la estufa, y las rejillas de ventilación de calor del horno. Si la tapa ha sido utilizada en alguno de estos lugares, no la use nuevamente, incluso si muestra signos de daño. Ordene una tapa de repuesto de inmediato.
- Si la tapa se astilla, agrieta o raya, no la use. Deséchela y ordene una tapa de repuesto.
- Siempre deje que la tapa se enfríe sobre una superficie seca y resistente al calor antes de manipularla. No la coloque sobre superficies frías o mojadas, ya que esto puede causar que se agriete o se rompa.
- Siempre use agarraderas o guantes de horno al retirar la tapa caliente. Para evitar que el vapor escape, siempre incline la tapa alejándola de las manos y la cara.



CÓMO USAR

Usar una olla de cocción lenta es fácil, pero difiere de la cocina convencional. Este manual contiene numerosos consejos útiles para una cocción lenta exitosa. Hay muchos más libros de recetas para olla de cocción lenta en bibliotecas y librerías, que ofrecen un recurso práctico para preparar recetas favoritas o probar algo nuevo.

Esta olla de cocción lenta tiene tres configuraciones de calor: BAJO, ALTO y MANTENER CALIENTE. La configuración MANTENER CALIENTE está diseñada para mantener la receta preparada a la temperatura perfecta para servir. Debe usarse solo después de que una receta haya sido completamente cocinada, y los alimentos no deben recalentarse en la configuración MANTENER CALIENTE. Si los alimentos han sido cocinados y refrigerados, deben recalentarse en BAJO o ALTO y luego cambiar a MANTENER CALIENTE.

PRECAUCIÓN: La configuración MANTENER CALIENTE debe usarse solo después de cocinar completamente la receta según las instrucciones. La comida debe estar lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento bacteriano antes de usar la configuración MANTENER CALIENTE. **No utilice la configuración MANTENER CALIENTE para recalentar alimentos que hayan sido refrigerados o congelados.** Siga las pautas recomendadas en la receta que esté utilizando para determinar el tiempo de cocción y las posiciones de calentamiento. Los platos se pueden preparar con antelación antes de la hora de la comida, y el tiempo de cocción se puede regular para que la comida esté lista para servir en un momento conveniente. Una regla general para la mayoría de las combinaciones de carne y verduras en una olla de cocción lenta es la siguiente:

Tiempo de cocción en las recetas	Configuración de temperatura recomendada
8-10 horas	BAJO
4-6 horas	ALTO

Otras recetas favoritas pueden adaptarse a la olla de cocción lenta. Todos los tiempos indicados en el siguiente cuadro son aproximados y deben servir solo como pautas de cocción.

Tiempo de cocción regular	Tiempos de cocción en olla de cocción lenta	
	BAJO	ALTO
30 minutos	6-8 hrs	3-4 hrs
35-60 minutos	8-10 hrs	5-6 hrs
1-3 horas	10-12 hrs	7-8 hrs



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO

Pasos:

1. Prepare la receta según las instrucciones.
2. Coloque la comida en la olla de cocción y cúbrala.
3. Enchufe la olla de cocción lenta en el tomacorriente y seleccione BAJO o ALTO.
4. Cuando la comida esté lista para servirse, apague la olla de cocción lenta y desenchúfela del tomacorriente.
5. Retire la tapa.
6. Agarre la olla de cocción por las asas y retírela de la base.
7. Sirva el contenido. Si sirve directamente desde la olla de cocción, siempre coloque un trivet o material protector debajo de la olla antes de ponerla sobre una mesa o encimera.

PRECAUCIÓN: Al quitar la tapa, agarre la zona designada en la tapa y levántela para permitir que el vapor escape antes de poner la tapa a un lado. Para evitar quemaduras, siempre sujete la tapa de manera que el vapor que escape fluya lejos de las manos y la cara.

Este electrodoméstico no contiene partes que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo por sí mismo. Consulte a personal de servicio calificado si se necesita reparación.

PRECAUCIONES

- Siempre desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Maneje la olla de cocción con cuidado, evitando golpearla contra el grifo o superficies duras.
- No toque los lados de la base de la olla de cocción mientras la comida esté cocinándose. Siempre use el asa en la base.
- Use manoplas o agarraderas para levantar la olla de cocción.

PARA LIMPIAR:

1. Este electrodoméstico debe limpiarse después de cada uso.
2. Después de dejar que la unidad se enfríe, lave la olla de cocción y la tapa con agua tibia y jabón.
3. Enjuague bien y seque. Si la comida se pega a la superficie de la olla de cocción, llene la olla con agua tibia y jabón y deje reposar durante unas horas antes de limpiarla.
4. Limpie las superficies interiores y exteriores de la base con un paño suave ligeramente húmedo o una esponja.
5. NUNCA INMERSA LA BASE EN AGUA.
6. NUNCA USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ESTROPJOS PARA LIMPIAR LA OLLA DE COCCIÓN O LA BASE, YA QUE PUEDEN DAÑAR LAS SUPERFICIES.



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO

LIMPIEZA EN LAVAPLATOS:

La olla de cocción de cerámica se puede limpiar en un lavaplatos automático. Para evitar daños, colóquela en la rejilla de manera que no golpee otros artículos durante la limpieza.

LIMPIEZA ESPECIAL:

Si la olla de cocción se mancha, límpiela con un limpiador no abrasivo aplicando una pasta de bicarbonato de sodio con un paño suave. Para eliminar manchas de agua o depósitos minerales, limpie con vinagre blanco destilado o vierta una pequeña cantidad en la olla y deje que repose. Después de limpiar, lave la olla con agua tibia y jabón, enjuague y seque.

PARA ALMACENAR:

Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de almacenarlas. Guarde el electrodoméstico en una caja o en un lugar limpio y seco. Nunca lo guarde mientras esté caliente o mojado. Para almacenarlo, coloque la olla de cocción dentro de la base y la tapa de plástico sobre la olla. Nunca envuelva el cable alrededor del electrodoméstico de manera apretada; manténgalo enrollado de forma suelta.

CONSEJOS ÚTILES PARA USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- La tapa de la olla de cocción lenta no encaja de manera ajustada en la olla de cocción, pero debe estar centrada sobre la olla para obtener los mejores resultados. No retire la tapa innecesariamente, ya que esto puede hacer que se pierda calor.
- No es necesario revolver cuando se cocina lentamente. Sin embargo, si se cocina a ALTO, revolver de vez en cuando ayudará a distribuir los sabores por toda la receta.
- Para obtener los mejores resultados, la olla de cocción lenta debe estar al menos a la mitad de su capacidad.
- Si está cocinando sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre la comida y la olla de cocción para que los ingredientes puedan comenzar a hervir. Cuando se cocina a ALTO, revise el progreso, ya que algunas sopas pueden hervir.
- Los cortes de carne más duros y baratos son mejores para la cocción lenta que las variedades más caras. Cuando sea posible, retire el exceso de grasa antes de cocinar. Si la receta requiere dorar la carne, hágalo en la estufa usando una olla separada y utensilios separados antes de colocar la carne en la olla de cocción lenta.



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO

- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesitará para cocinarla. Para carnes con alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no repose y se cocine en la grasa. Los asados pueden prepararse en la olla sin agregar líquido si se cocinan a BAJO.
- Siempre use un termómetro de cocina para determinar la temperatura adecuada.
- Agregue pescado o mariscos frescos o descongelados a la olla de cocción una hora antes de servir, ya que estos ingredientes pueden deshacerse durante las largas horas de cocción.
- Como las verduras crudas suelen tardar más en cocinarse que las carnes, corte las verduras en trozos uniformes del tamaño de un bocado (aproximadamente $\frac{1}{2}$ pulgada de diámetro) antes de agregarlas a la olla de cocción.
- Si la receta requiere leche, crema agria u otros productos lácteos frescos, agréguelos al final de la cocción, antes de servir, ya que estos ingredientes tienden a descomponerse durante las largas horas de cocción. Si lo prefiere, puede sustituir por sopas cremosas condensadas (sin diluir) o leche evaporada. El queso procesado puede sustituir al queso curado naturalmente.
- El arroz o la pasta pueden cocinarse por separado o agregarse sin cocinar a las recetas no más de dos horas antes de servir. Si se agrega pasta sin cocinar, debe haber al menos 2 tazas de líquido en la olla. Revuelva ocasionalmente para evitar que las piezas se peguen entre sí.
- No se preocupe si la comida se deja cocinar un poco más de lo especificado.



ADAPTACIÓN DE RECETAS (CONSEJOS GENERALES)

- Se recomienda la configuración BAJA para cocinar todo el día. La mayoría de las combinaciones de carne y verduras requieren al menos 7 horas en BAJO.
- Para obtener el mejor sabor, use hierbas y especias de hojas enteras durante la preparación inicial. Si se usan hierbas y especias molidas, agréguelas en la última hora de cocción.
- Muchos factores pueden afectar la rapidez con la que se cocina una receta. El agua y la grasa, su temperatura y el tamaño de los ingredientes afectarán el tiempo de cocción. Los alimentos cortados en trozos se cocinarán más rápido que los trozos grandes.
- Las recetas para cazuelas de tipo vegetal deben contener líquido para evitar que se queme en los lados de la olla de cocción.
- Si se utiliza una receta específica, un ingrediente puede sustituirse por otro si se usa una cantidad igual. Por ejemplo, si una receta requiere una lata de 12 oz de caldo de pollo, se puede sustituir por una lata de 10 oz de sopa de tomate más 2 oz de otro ingrediente (agua, vino, tomates enlatados).
- Los frijoles enlatados se pueden agregar directamente a cualquier receta, pero los frijoles secos, especialmente los frijoles rojos, deben remojar en agua (si se desea) y hervirse primero. Los frijoles deben estar completamente suaves antes de combinarlos con alimentos azucarados y/o ácidos, ya que estos tienen un efecto de endurecimiento sobre los frijoles. En este caso, los frijoles deben cocinarse a fuego lento hasta que estén tiernos (aproximadamente 1½ horas) después de hervir.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Sunvivi garantiza, sujeto a las condiciones que se indican a continuación, que, desde la fecha de compra, este producto estará libre de defectos mecánicos por un período de un (1) año. Sunvivi, a su discreción, reparará o reemplazará este producto si se encuentra defectuoso durante el período de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a un trabajo inadecuado o un defecto de material durante el período de garantía especificado, Sunvivi reparará o reemplazará el producto, realizando todos los reemplazos de piezas necesarias durante un período de un año a partir de la fecha de compra.

Los gastos de transporte de las piezas o productos completos enviados para reparación o reemplazo bajo esta garantía deben ser asumidos por el comprador.

CONDICIONES: Esta garantía es válida solo para el comprador original en el punto de venta inicial y no es transferible. Conserve el recibo de venta original, ya que se requiere como prueba de compra para obtener servicio de garantía o reemplazo. Los distribuidores, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

No es necesario registrar la garantía para obtener servicio de garantía para los productos Sunvivi. Conserve su recibo de compra como prueba.

SOBRE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO: La mayoría de las reparaciones de garantía se manejan de manera rutinaria, pero en ocasiones las solicitudes de servicio de garantía pueden no ser apropiadas. Por ejemplo, el servicio de garantía NO aplicaría si el daño del producto ocurrió debido a un mal uso, falta de mantenimiento rutinario, envío, manejo, almacenamiento o instalación inadecuada. De manera similar, la garantía se anula si la fecha de fabricación o el número de serie del producto ha sido eliminado o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el período de garantía, las piezas con defectos existentes, después de una inspección, serán reparadas o reemplazadas a opción del distribuidor autorizado, siempre que se usen y mantengan bajo condiciones normales de uso y servicio.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

DESGASTE NORMAL: Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños resultantes de cualquiera de los siguientes casos: uso negligente o incorrecto del producto, voltaje o corriente incorrectos; uso contrario a las instrucciones de operación; desviación de las instrucciones sobre almacenamiento y transporte; reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunvivi o un centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre los casos de fuerza mayor, como incendios, huracanes y tornados.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA: Por favor, contáctenos por correo electrónico a support@sunvivi.com. Un representante de atención al cliente intentará resolver los problemas de garantía por teléfono. Si la resolución por teléfono no es posible, el representante de atención al cliente requerirá su ayuda para realizar procedimientos diagnósticos rutinarios. Esta garantía es efectiva durante los períodos de tiempo indicados anteriormente y está sujeta a las condiciones establecidas en esta política.





¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

