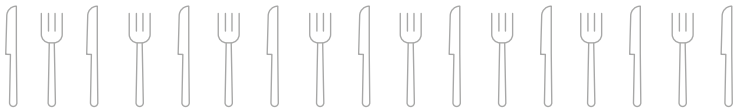




Inspired Living, Innovative Appliances



SKU:ZES006
CY - SCR2125



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. Health And Safety	Page No.1-2
2. Before First Use	Page No.3
3. Product Overview	Page No.4
4. Using Your Dual Slow Cooker	Page No.5
5. Care, Cleaning and Storage	Page No.6
6. Troubleshooting	Page No.7
7. Frequently Asked Questions	Page No.8
8. Warranty Information	Page No.9
9. Recipes	Page No.10-11

Contenido

1.Salud y Seguridad	Página No.12-13
2.Antes del Primer Uso	Página No.14
3.La Visión General del Producto	Página No.15
4.El Uso de su Olla de Cocción Lenta Doble	Página No.16
5.El Cuidado, Limpieza y Almacenamiento	Página No.17
6.La Solución de Problemas	Página No.18
7.Las Preguntas Frecuentes	Página No.19
8.La Información de Garantía	Página No.20
9.Las Recetas	Página No.21-22



HEALTH AND SAFETY

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules. Please read these instructions carefully before using the product.

WARNING: Misuse of appliance could cause potential injury.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or pot holders.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- To disconnect turn all 2 OFF/LOW/HIGH/WARM dials to the OFF position, the remove plug from wall outlet.





HEALTH AND SAFETY

Location

- Always locate your appliance away from the edge of the worktop
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface
- Do not use the appliance outdoors or near water.

Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the appliance without straining the connections
- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop or open space where a child could reach it.
- Do not let the cable run across a cooker or hot area which might damage the cable.

Other safety considerations

- Do not switch on the Slow Cooker if the Cooking Pot is empty.
- Allow the Glass Lid and Cooking Pot to cool before immersing in water.
- Never cook directly on the Base Unit. Use the Cooking Pot.
- Do not switch on the Base Unit without the Cooking Pot in place.
- Switch off the Base Unit before removing the Cooking Pot.
- Do not use the Cooking Pot or Glass Lid if cracked or chipped.
- Do not switch on the appliance when it is upside down or laid on its side.
- The Glass Lid and Cooking Pot are fragile.
- Handle them with care.
- The use of attachments or tools not recommended by Sunvivi® may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
- The heating element surface is subject to residual heat after use
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.

Personal safety

- **WARNING:** Do not touch the top of the appliance or other hot parts during or after use, use handles or knobs. Misuse of this appliance could cause potential injury.
- To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or in any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid on handling hot containers.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

BEFORE FIRST USE

Introduction

Thank you for purchasing your new Sunvivi® Slow Cooker.

Your Dual Slow Cooker will allow you to create multiple extensive selection of meals with the added benefit of being able to sear the meal in the cookers and create richer fuller flavors in your dishes.

Before First Use

- Remove all packaging materials, labels and tags from the product.
- Wash the Lid and Cooking Pot in hot, soapy water. Rinse and dry.
- It is necessary to operate the Dual Slow Cooker one time before cooking food. Pour 4 cups of water into each of the pots. Cover each cooking pot with a glass lid.
- Plug the Dual Slow Cooker into a 120V AC outlet.
- Turn each of the Dials to HIGH and allow to heat for approximately 30 minutes. You will notice a slight odor, this is normal and should quickly disappear.
- Turn each of the 2 Dials to the OFF position and unplug the Dual Slow Cooker. Allow to cool for at least 20 minutes.

IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.



PRODUCT OVERVIEW

Features



- ① Glass Lids with Knobs X 2
- ② Removable Cooking Pots X 2
- ③ Dual Slow Cooker Base
- ④ OFF/LOW/HIGH/WARM Dials X 2
- ⑤ Polarized Plug



USING YOUR SLOW COOKER

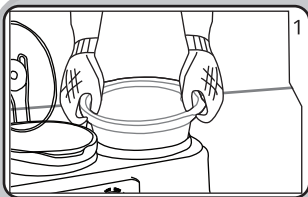
Basic Parameters

Material	Stainless Steel
Model	CY-SCR2125
Wattage	160W
Voltage	120 Volts
Capacity	2×1.25 Quarts

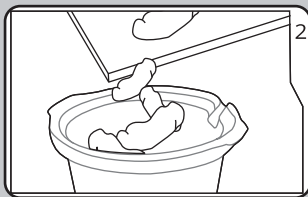
All times listed in the following chart are approximate and should serve only as cooking guidelines

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

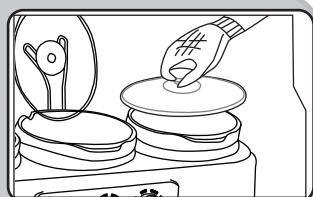
Using Your Slow Cooker



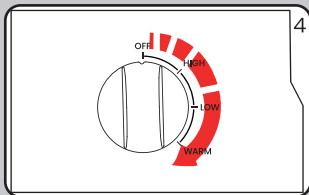
Place the cooking pot into the heating base



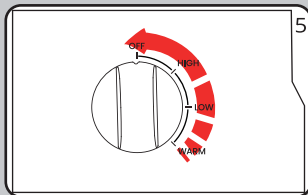
Add the ingredients into the Cooking Pot



Cover the lid.

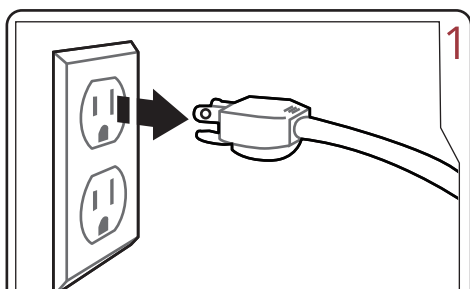


Plug in the slow cooker and select Low, High or Warm cooking setting on the Control Knob to start slow cooking.

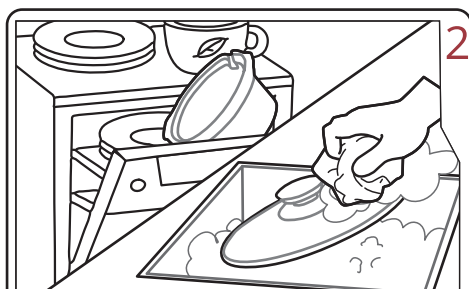


When cooking has finished, turn the Control Knob to Off. Unplug and allow it to cool before cleaning.

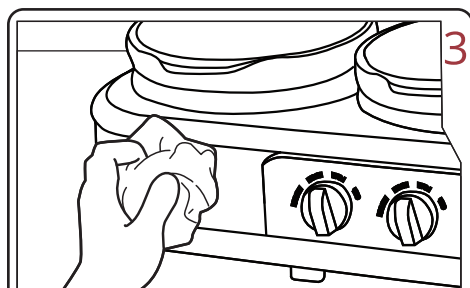
CARE, CLEANING AND STORAGE



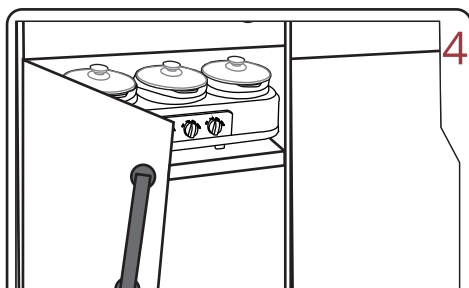
ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.



The lid and pot can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue.



The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners. CAUTION: Never immerse the heating base in water or other liquid.



Be sure all parts are clean and dry before storing. Store it in a clean, dry place. Never wrap cord tightly around the appliance; Keep it loosely coiled.

TROUBLESHOOTING

Troubleshooting		
Problem	Reason	Solution
Food is undercooked	Loss of power.	Test the mains outlet known to be working.
	Food cooked on wrong setting for cooking time.	Check the Control Knob position and the recipe details.
	Glass Lid not placed correctly on the cooking pot.	Check the Glass Lid is correctly placed and nothing is obstructing it.
Food is overcooked	Cooking Pot was under half full.	Your Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Cooking Pot. If the Cooking Pot is only half-filled, check to see if the food is cooked 1 to 2 hours earlier than recipe time.
	Food cooked too long.	Cooking Pot was under half full.
	Cooking Pot placed in Base Unit while still very hot.	Cooking time may be shortened. Check food is cooked 30 minutes to 1 hour earlier than the stated recipe time.



FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question/Answer

● Q: The product has a burnt smell when used for the first time

Due to the nature of ceramic material, it is recommended to boil the product in high temperature water for 15-30 minutes prior to first use. This process will eliminate any burnt smell that may occur during initial use.

● Q: The heating speeds of the two pots are inconsistent.

Please ensure that the heating switches for both pots are turned on. Additionally, it is important to note that each of the two pots are independently controlled and may have a temperature variance of 5-10 degrees Celsius. This has been tested by a third-party laboratory and should not affect the quality of food preparation.

● Q: Is it dishwasher safe?

Yes, both the ceramic pot and lid are dishwasher safe. To ensure the longevity of the product, we recommend placing it in the top rack of the dishwasher and avoiding abrasive detergents or scrubbers.

● Q: Can the ceramic pan go in the oven?

Please note that this product is made of ceramic material and should not be placed in the oven or any other high-temperature environments during use. It is recommended to only heat food at appropriate temperatures.

● Q: If one of the pots is damaged, can the other one still be used?

Yes, each of the two pots are independent and can be used separately. If one pot is damaged, the other one can still be used normally.



WARRANTY INFORMATION

AFTER- SALES SERVICE GTARANTE CARD

Dear user, thank you for purchasing and using Sunvivi products. From the date of product purchase (calculated from the date of receipt by the user), you can enjoy one year warranty service for quality problems with valid order information, and the service commitments are as follows:

Quality Problems	Quality Problems	Cost
within 7 days	Return/replace/free maintenance	No
8-30 days	Replace/free maintenance	No
1 year	Free maintenance	Free maintenance Parts fee shipping fee

Any one of the following situations is no longer within the scope of warranty

1. no order record;
2. out of warranty;
3. Faults caused by the user not operating in accordance with the requirements of the instruction manual;
4. Damage caused by the user's storage, maintenance, improper use, etc;
5. Household products are used for non-household use (such as production operation, commercial use, etc);
6. The user disassembles, modifies or adds other functions by himself;
7. Damage caused by irresistible factors (such as lightning, fire, land administration, flood and other natural disasters);
8. Products purchased from non-Sunvivi authorized retailers.

Note : Warranty service is only valid within the United States



Orange Chicken with Asparagus and Carrots

Orange juice and asparagus complement the heartiness of the dark chicken meat. Boneless, skinless thighs, available in most supermarkets, make this a healthy and tasty dish that the entire family will enjoy.

- 1/2 cup orange juice
- 2 cups chopped carrots
- 1/2 cup chicken stock
- 1 onion, chopped
- 2 tablespoons melted orange marmalade
- 2 lbs. boneless, skinless chicken thighs
- 1/4 tsp. Kosher salt
- 1/4 tsp. red pepper
- 3 tablespoons brown stone ground mustard
- 2 lbs. skinny asparagus spears trimmed to 5"
- 1 tablespoon sour cream

1. Rinse chicken, pat dry and set aside.
2. Place the orange juice, chicken stock, orange marmalade, salt and pepper into the cooking pot. Stir well to combine.
3. Add the vegetables to the bottom of the cooking pot: asparagus, carrots and onion.
4. Place the chicken pieces on top of the vegetables. Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours or on HIGH for 3-1/2 to 4 hours. At the end of the cooking time, drain the liquid from the slow cooker.
5. Chop the chicken into bite-sized pieces or shred using 2 forks.
6. Place chicken back into the cooking pot.
7. Place liquid into a saucepan, add mustard and reduce until thickened. At the very end of the cooking time, add the sour cream and stir until warmed.
8. Pour sauce over the chicken in the Slow Cooker's cooking pot and stir well. Serve with white or brown rice.



Mushroomy Beef Stroganoff

Comfort food at its finest! Beef is served over pasta OR noodles. Your family will go crazy thinking there's a hidden chef in your kitchen with this Beef and Mushroom Stroganoff!

- 2 lbs. beef top round, thin sliced
- 4 cups fresh mushrooms, sliced
- 6 tablespoons flour
- 1/4 tsp. oregano
- 2 cubes mushroom bullion
- 1/4 tsp. rosemary
- 2 cups boiling water
- 1 bay leaf
- 3 carrots (1-1/2 cups) fine diced
- 8 oz- sour cream salt
- 1/4 onion fine diced
- egg noodles, cooked

Cut beef into strips.

Place flour in a plastic freezer bag.

Add beef to the bag and shake until the meat is lightly coated with flour.

Dissolve bullion in boiling water.

Add all ingredients except sour cream to the cooking pot. Cover and cook on LOW for 8-10 hours or on HIGH for 4-5 hours. Remove and discard the bay leaf. 6.30 minutes before serving, add sour cream to the cooking pot. Stir to mix well. Reduce heat to LOW. After 30 minutes, turn the heat down to WARM. Add salt to taste.

Serve beef Stroganoff over egg noodles.





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



SALUD Y SEGURIDAD

El uso de cualquier electrodoméstico requiere las siguientes reglas de seguridad de sentido común. Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar el producto.

ADVERTENCIA: El mal uso del electrodoméstico podría causar posibles lesiones.

- Este electrodoméstico no está destinado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- No toque superficies calientes. Use las asas o perillas. Use guantes de horno o agarraderas.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar partes, y antes de limpiar el electrodoméstico.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico falle, se caiga o se dañe de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
- Para desconectar, gire todos los 2 diales OFF/LOW/HIGH/WARM a la posición OFF, luego retire el enchufe de la toma de corriente.





SALUD Y SEGURIDAD

Ubicación

- Siempre coloque su electrodoméstico alejado del borde de la superficie de trabajo.
- Asegúrese de que el electrodoméstico se utilice sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.
- No utilice el electrodoméstico en exteriores ni cerca del agua.

Cable de alimentación

- El cable de alimentación debe alcanzar desde el enchufe hasta el electrodoméstico sin forzar las conexiones.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo o en un espacio abierto donde un niño pueda alcanzarlo.
- No deje que el cable pase por encima de una estufa o área caliente que pueda dañar el cable.

Otras consideraciones de seguridad

- No encienda la olla de cocción lenta si el recipiente de cocción está vacío.
- Deje que la tapa de vidrio y el recipiente de cocción se enfríen antes de sumergirlos en agua.
- Nunca cocine directamente sobre la unidad base. Use el recipiente de cocción.
- No encienda la unidad base sin el recipiente de cocción en su lugar.
- Apague la unidad base antes de retirar el recipiente de cocción.
- No use el recipiente de cocción ni la tapa de vidrio si están agrietados o astillados.
- No encienda el electrodoméstico cuando esté al revés o acostado de lado.
- La tapa de vidrio y el recipiente de cocción son frágiles.
- Maneje con cuidado.
- El uso de accesorios o herramientas no recomendados por Sunvivi® puede causar fuego, descargas eléctricas o lesiones.
- No coloque sobre ni cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
- Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar los accesorios, y antes de limpiar.

Seguridad personal

- **ADVERTENCIA:** No toque la parte superior del electrodoméstico ni otras partes calientes durante o después de su uso, use las asas o perillas. El mal uso de este electrodoméstico podría causar lesiones potenciales.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque la base en agua ni en ningún otro líquido.
- No toque superficies calientes. Use guantes de horno o un paño al quitar la tapa o manipular recipientes calientes.
- Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ANTES DEL PRIMER USO

Introducción

Gracias por comprar su nueva Olla de Cocción Lenta Sunvivi®.

Su Olla de Cocción Lenta Doble le permitirá crear una selección amplia de comidas con el beneficio adicional de poder sellar la comida en las ollas y crear sabores más ricos y completos en sus platos.

Antes del Primer Uso

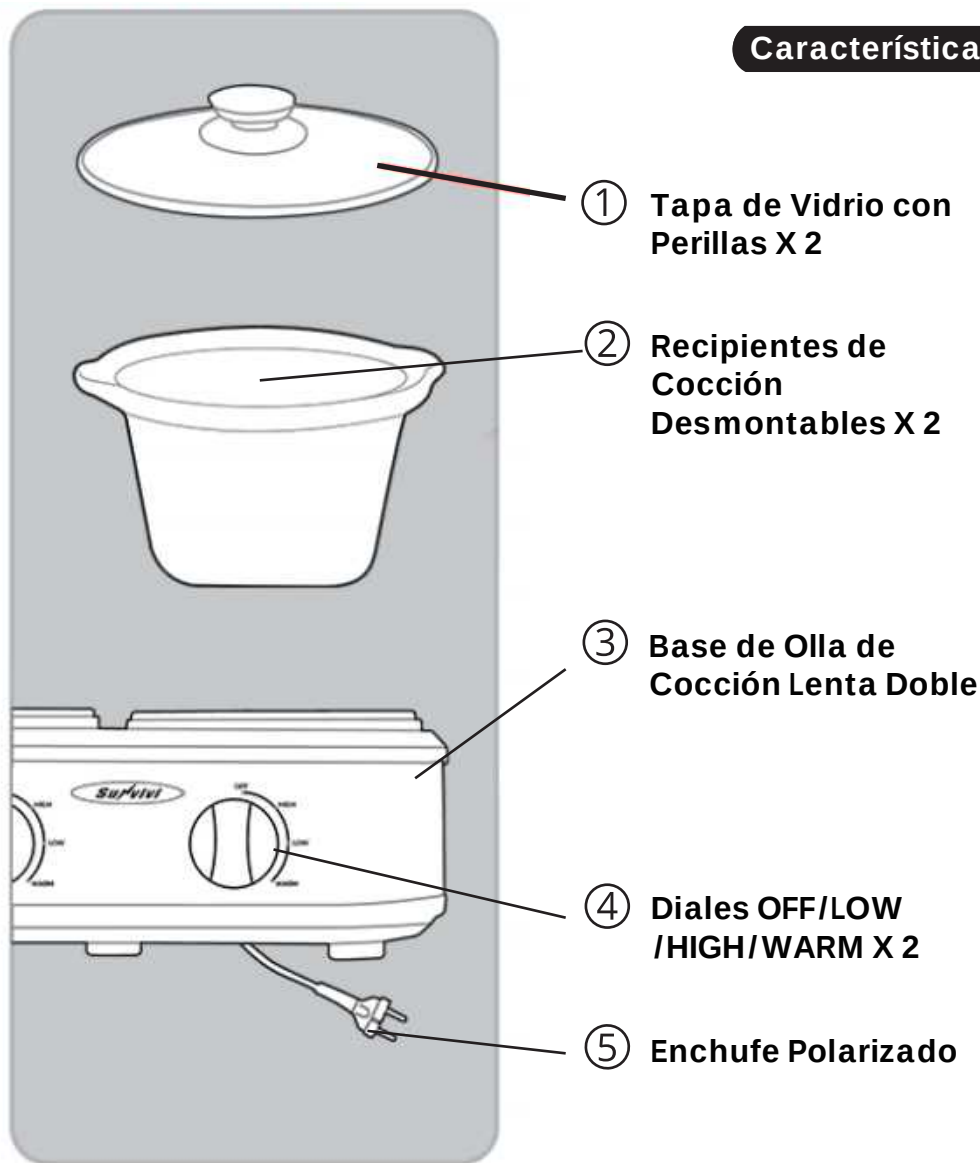
- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y marcas del producto.
- Lave la tapa y el recipiente de cocción en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.
- Es necesario operar la Olla de Cocción Lenta Doble una vez antes de cocinar alimentos. Vierta 4 tazas de agua en cada una de las ollas. Cubra cada recipiente de cocción con una tapa de vidrio.
- Conecte la Olla de Cocción Lenta Doble a un enchufe de 120V AC.
- Gire cada uno de los diales a ALTO y deje calentar durante aproximadamente 30 minutos. Notará un ligero olor, esto es normal y debería desaparecer rápidamente.
- Gire cada uno de los 2 diales a la posición APAGADO y desenchufe la Olla de Cocción Lenta Doble. Deje enfriar durante al menos 20 minutos.

IMPORTANTE: NO INMERSA LA BASE DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA EN AGUA.



LA VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características



EL USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA DOBLE

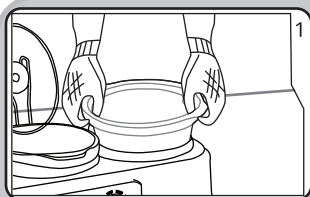
Parámetros Básicos

Material	Acero inoxidable
Modelo	CY-SCR2125
Potencia	160 vatios
Tensión	120 voltios
Capacidad	2×1.25 QT

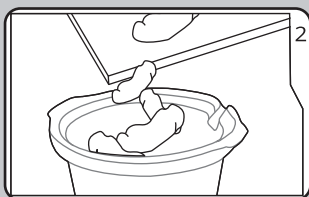
Todos los tiempos listados en la siguiente tabla son aproximados y deben servir solo como pautas de cocción.

Tiempo Regular de Cocción	Cocción en olla lenta	
	BAJA	ALTO
30 minutos	6-8 horas	3-4 horas
35-60 minutos	8-10 horas	5-6 horas
1-3 horas	10-12 horas	7-8 horas

Uso de La Olla de Cocción Lenta



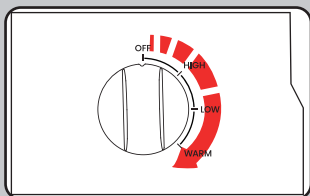
Coloque el recipiente de cocción en la base de calefacción.



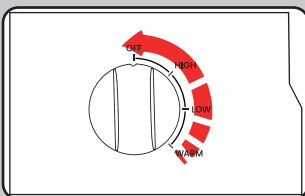
Agregue los ingredientes en el recipiente de cocción.



Cubra con la tapa.



Conecte la olla de cocción lenta y seleccione la configuración de cocción Baja, Alta o Mantener en caliente en el Controlador para comenzar a cocinar lentamente.



Cuando la cocción haya terminado, gire el Controlador a Apagar. Desenchufe y deje enfriar antes de limpiar.

EL CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO



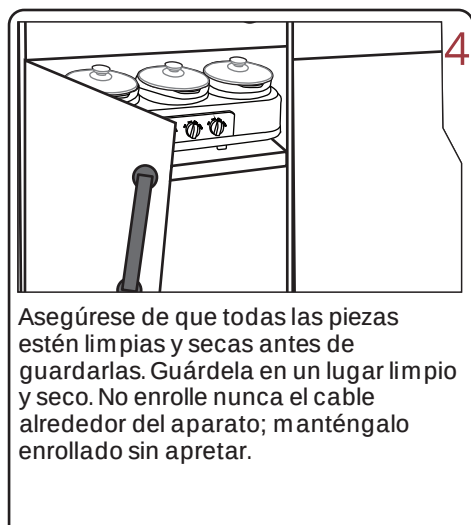
Apague SIEMPRE la olla de cocción lenta, desenchúfela de la toma eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarla.



La tapa y la olla pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente jabonosa. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos. Un paño, una esponja o una espátula de goma suelen eliminar los residuos.



El exterior de la base calefactora puede limpiarse con un paño suave y agua tibia jabonosa. Seque con un paño. No utilice limpiadores abrasivos.
PRECAUCIÓN: No sumerja nunca la base calefactora en agua u otro líquido.



Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas. Guárdela en un lugar limpio y seco. No enrolle nunca el cable alrededor del aparato; manténgalo enrollado sin apretar.

LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Solución de Problemas		
Problema	Motivo	Solución
Los alimentos están poco hechos	Pérdida de potencia	Compruebe que la toma de corriente funciona
	Los alimentos no se han cocinado correctamente	Compruebe la posición del botón de control y los detalles de la receta
	Tapa de cristal mal colocada en la olla	Compruebe que la tapa del vaso está colocada correctamente y que nada la obstruye
Los alimentos están demasiado hechos	La olla estaba llena hasta la mitad	Su Slow Coaker ha sido diseñado para cocinar alimentos en una olla llena. Si el recipiente sólo está lleno hasta la mitad, compruebe si los alimentos se cocinan entre 1 y 2 horas antes de lo indicado en la receta.
	Los alimentos se han cocinado demasiado tiempo	La Olla de Cocción estaba llena hasta la mitad
	La olla se colocó en la unidad base cuando aún estaba muy caliente	El tiempo de cocción puede acortarse. Compruebe que los alimentos se cocinan entre 30 minutos y 1 hora antes de lo indicado en la receta.



LAS PREGUNTAS FRECUENTES

Pregunta/Respuesta

● P: El producto tiene un olor a quemado cuando se usa por primera vez

Debido a la naturaleza del material cerámico, se recomienda hervir el producto en agua a alta temperatura durante 15-30 minutos antes del primer uso. Este proceso ayudará a eliminar cualquier olor a quemado que pueda ocurrir durante el uso inicial.

● P: La velocidad de calentamiento de las dos ollas no es consistente.

Por favor, asegúrese de que los interruptores de calentamiento de ambas ollas estén encendidos. Además, es importante tener en cuenta que cada una de las dos ollas está controlada de manera independiente y puede tener una variación de temperatura de 5-10 grados Celsius. Esto ha sido probado por un laboratorio independiente y no debería afectar la calidad de la preparación de los alimentos.

● P: ¿Es apto para lavavajillas?

Sí, tanto el recipiente cerámico como la tapa son aptos para lavavajillas. Para garantizar la longevidad del producto, le recomendamos colocarlo en la rejilla superior del lavavajillas y evitar detergentes abrasivos o esponjas.

● P: ¿Puede la sartén cerámica ir al horno?

Tenga en cuenta que este producto está hecho de material cerámico y no debe colocarse en el horno ni en ningún otro entorno de alta temperatura durante su uso. Se recomienda calentar los alimentos solo a temperaturas apropiadas.

● P: Si una de las ollas está dañada, ¿puede usarse la otra?

Sí, cada una de las dos ollas es independiente y puede usarse por separado. Si una olla está dañada, la otra aún se puede usar normalmente.

LA INFORMACIÓN DE GARANTÍA

SERVICIO POSTVENTA TARJETA GTARANTE

Estimado usuario, gracias por adquirir y utilizar los productos Sunvivi. A partir de la fecha de compra del producto (calculada a partir de la fecha de recepción por parte del usuario), puede disfrutar un año de servicio de garantía por problemas de calidad con información de pedido válida, y los compromisos de servicio son los siguientes:

Problemas de Calidad	Servicios	Coste
en 7 días	Devolución/sustitución / mantenimiento gratuito	No
8-30 días	Sustitución/mantenimiento gratuito	No
1 year	Mantenimiento gratuito	Mantenimiento gratuito Coste de las piezas gastos de envío

Cualquiera de las siguientes situaciones deja de estar cubierta por la garantía

1. sin registro de pedido;
2. fuera de garantía
3. Fallos causados por el usuario por no operar de acuerdo con los requisitos del manual de instrucciones;
4. Daños causados por el almacenamiento, mantenimiento, uso indebido del usuario, etc;
5. Los productos domésticos se utilizan para uso no doméstico (como operaciones de producción, uso comercial, etc.);
6. El usuario desmonta, modifica o añade otras funciones por sí mismo;
7. Daños causados por factores irresistibles (como rayos, incendios, administración de tierras, inundaciones y otros desastres naturales);
8. Productos adquiridos a distribuidores no autorizados Sunvivi.



Pollo Naranja con Espárragos y Zanahorias

El jugo de naranja y los espárragos complementan la contundencia de la carne oscura del pollo. Los muslos sin hueso ni piel, disponibles en la mayoría de los supermercados, hacen de este un plato saludable y sabroso que toda la familia disfrutará.

- 1/2 taza de jugo de naranja
- 2 tazas de zanahorias picadas
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 1 cebolla, picada
- 2 cucharadas de mermelada de naranja derretida
- 2 libras de muslos de pollo sin hueso ni piel
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 1/4 cucharadita de pimienta roja
- 3 cucharadas de mostaza marrón molida
- 2 libras de espárragos delgados, recortados a 5"
- 1 cucharada de crema agria

1. Enjuagar el pollo, secar con toallas de papel y reservar.
2. Colocar el jugo de naranja, el caldo de pollo, la mermelada de naranja, la sal y la pimienta en la olla de cocción. Revolver bien para combinar.
3. Añadir las verduras en el fondo de la olla de cocción: espárragos, zanahorias y cebolla.
4. Colocar los trozos de pollo sobre las verduras. Cubrir y cocinar en BAJO durante 7 a 8 horas o en ALTO durante 3-1/2 a 4 horas. Al final del tiempo de cocción, drenar el líquido de la olla de cocción lenta.
5. Cortar el pollo en trozos del tamaño de un bocado o desmenuzar utilizando 2 tenedores.
6. Colocar el pollo de nuevo en la olla de cocción.
7. Colocar el líquido en una cacerola, agregar la mostaza y reducir hasta que espese. Al final del tiempo de cocción, agregar la crema agria y revolver hasta que esté caliente.
8. Verter la salsa sobre el pollo en la olla de cocción lenta y mezclar bien. Servir con arroz blanco o integral.



Beef Stroganoff con Champiñones

¡La comida reconfortante en su máxima expresión! Carne de res servida sobre pasta o fideos. ¡Tu familia se volverá loca pensando que hay un chef oculto en tu cocina con este Beef Stroganoff de Carne y Champiñones!

- 2 libras de carne de res (parte superior redonda), cortada en rodajas finas
- 4 tazas de champiñones frescos, rebanados
- 6 cucharadas de harina
- 1/4 cucharadita de orégano
- 2 cubos de caldo de champiñones
- 1/4 cucharadita de romero
- 2 tazas de agua hirviendo
- 1 hoja de laurel
- 3 zanahorias (1-1/2 tazas) finamente picadas
- 8 oz de crema agria, sal
- 1/4 cebolla finamente picada
- Fideos de huevo, cocidos

1. Cortar la carne en tiras.
2. Colocar la harina en una bolsa plástica para congelar.
3. Añadir la carne a la bolsa y agitar hasta que la carne quede ligeramente cubierta de harina.
4. Disolver el caldo en agua hirviendo.
5. Añadir todos los ingredientes, excepto la crema agria, a la olla de cocción. Cubrir y cocinar en BAJO durante 8-10 horas o en ALTO durante 4-5 horas. Retirar y descartar la hoja de laurel.
6. 30 minutos antes de servir, añadir la crema agria a la olla de cocción. Revolver bien para mezclar.
7. Reducir el calor a BAJO. Después de 30 minutos, bajar el calor a CALIENTE. Añadir sal al gusto.
8. Servir el Beef Stroganoff sobre los fideos de huevo.





¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

