INSTRUCTION MANUAL FOR MULTIFUNCTION COOKER

6.5QT Multi Cooker

SKU:ZES015SL-11-SV

120V~60Hz 1500W

FOR HOUSEHOLD AND INDOOR USE ONLY

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

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. **Do not touch hot surfaces. Use knobs.**
3. **To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.**
4. **Close supervision in necessary when any appliance is used by or near children.**
5. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.**
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.**
7. **The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.**
8. **Do not use outdoors.**
9. **Do not let cord hang over edge or table or counter, or touch hot surfaces.**
10. **Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.**
11. **Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.**
12. **Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.**
13. **Do not use appliance for other than intended use.**
14. **a) A short power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.**

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

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

Important Safeguards for All Electrical Appliances

- **Fully unwind the power cord before use.**
- **Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.**
- **To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given**

supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance to avoid a hazard. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Service Centre.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

Important Safeguards for Your Multi-Cooker

- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover that is fitted to the power plug on the appliance.
- Carefully read all instructions before operating the Multi-Cooker and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional stickers before using the Multi-Cooker for the first time.
- Do not place the Multi-Cooker on the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use on a sink drain board.
- Do not place the Multi-Cooker on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the Multi-Cooker well away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials. Minimum of 20cm distance.
- If using plastic utensils, do not leave inside the appliance when hot or on sauté setting.

- **When using the Multi-Cooker, provide adequate space above and on all sides for air circulation.**
- **Always ensure the Multi-Cooker is properly assembled before use.**
- **Never plug in or switch on the Multi-Cooker without having the removable cooking bowl placed inside the stainless steel housing.**
- **Use only the removable cooking bowl supplied. Do not use any other bowl inside the stainless steel housing.**
- **Do not place food or liquid directly into the stainless steel housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.**
- **Never operate the Multi-Cooker without food and liquid in the removable cooking bowl.**
- **Ensure that the food or liquid to be cooked fills half or more of the removable cooking bowl before switching on the appliance.**
- **The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without any apparent cause.**
- **Extreme caution must be used when the appliance contains hot food, hot oils and liquids.**
- **Do not move the appliance during cooking.**
- **Always have the glass lid placed correctly into position on the removable cooking bowl throughout operation of the appliance unless stated in the recipe to have it removed.**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles to move the Multi-Cooker and dry pot holders or oven mitts to remove the removable cooking bowl and lid when hot.**
- **Do not place the removable cooking bowl when hot on any hot surface that may be affected by heat.**
- **Avoid sudden temperature changes. Do not place frozen or very cold foods into the removable cooking bowl when it is hot. Do not place removable cooking bowl when hot into cold water.**
- **Do not use the removable cooking bowl in a conventional oven. Do not place the removable cooking bowl onto a heat gas or electric burner.**
- **Do not use a damaged or cracked removable cooking bowl. Replace before using.**
- **Avoid scalding from escaping steam when removing the glass lid from the removable cooking bowl when hot by carefully lifting the lid angled away from yourself.**
- **Do not allow water from the lid to drip into the stainless steel housing, only into the removable cooking bowl.**

- **Do not place anything, other than the lid, on top of the Multi-Cooker when assembled, when in use and when stored.**
- **Always switch the Multi-Cooker to the 'Off' position, then switch off at the power outlet, then unplug and allow to cool, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, dissembling, assembling and when storing the appliance.**
- **Keep the stainless steel housing, removable cooking bowl and glass lid clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.**
- **The Multi-Cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.**

WARNING!

- **Do not cover and allow the Multi-Cooker cool fully before storing.**
- **The surfaces of the Multi-Cooker will become hot during use. Do not touch; wear oven gloves when handling the appliance during and immediately after use and long handled utensils when checking the food.**
- **Do not use Multi-Cooker near or under surfaces that are heat sensitive or those that may be damaged by steam.**
- **To prevent burns, remove lid slowly and with the underside of lid angled away from you to allow any steam to escape gradually. Do not reach over the appliance while it is working.**
- **Do not heat or pre-heat the Multi-Cooker when empty.**
- **Only use with the parts supplied.**
- **The removable bowl will not withstand sudden temperature changes. Always ensure the bowl is at room temperature before adding hot or cold items.**

FOOD SAFETY

- **Thoroughly defrost frozen meat, poultry, fish and seafood in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.**
- **Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.**
- **Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.**
- **Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between use.**

- **Multi-Cooker cook food at much lower temperatures than conventional cooking, always ensure that cooking times are adjusted for raw and chilled foods such as meat and poultry to ensure they are cooked until piping hot throughout.**
- **To check whether meat, particularly poultry is cooked, use a temperature probe or pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear.**

PARTS

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

Accessories:
Roast/Steam rack

TO USE

Before First Use

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

Operating Instructions

Before placing the removable cooking bowl in the stainless steel housing, ensure the exterior is clean and dry.

This will ensure proper contact with the inner cooking surface.

Using the Saute Function

Time adjustment range：5min-1H

Temperature adjustment range：250-425 ℉

No keep-warm function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Select the “Sear/Saute” function.
3. Press the button [🌡/⏲] to switch between temperature and time options, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working temperature and time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time and temperature.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.
5. This function requires the lid to be open, you can use a scoop to stir the food.
6. This function cannot use the Delay start function.

Using the Bake Function

Time adjustment range：30min-4H

Temperature adjustment range：230-420 ℉

No keep-warm function

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Select the “Bake” function.
3. Press the button [🌡/⏲] to switch between temperature and time options, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working temperature and time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time and temperature.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.
5. This function requires the lid to be closed.
6. This function can use the Delay start function.

Using the Reheat Function

Time adjustment range：1min-20min

Temperature adjustment range：210-300 ℉

After the work is complete, it will default to keep warm for two hours.

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Select the “Reheat” function.
3. Press the button [🌡/⏲] to switch between temperature and time options, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working temperature and time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time and temperature.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.
5. This function requires the lid to be closed.
6. This function can use the Delay start function.

Using the Slow cook High Function

Time adjustment range：30min-24H

Temperature is not adjustable

After the work is complete, it will default to keep warm for ten hours.

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Put the content and water or juice in, and place the lid in close.
3. Select the “Slow cook High” function.
4. Press the button [🌡/⏲] to select the time option, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time.
5. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] "button to start the machine.When the food starts boiling, the multifunction cooker will switch to simmer mode. After the simmering time is finished and the buzzer sounds, the machine will switch to Keep Warm.
6. This function requires the lid to be closed.
7. This function can use the Delay start function.

Using the Slow cook low Function

Time adjustment range：30min-24H

Temperature is not adjustable

After the work is complete, it will default to keep warm for ten hours.

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Put the content and water or juice in, and place the lid in close.
3. Select the “Slow cook low” function.
4. Press the button [🌡/⏲] to select the time option, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time.
5. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.When the food starts boiling, the multifunction cooker will switch to simmer mode. After the simmering time is finished and the buzzer sounds, the machine will switch to Keep Warm.

6. This function requires the lid to be closed.
7. This function can use the Delay start function.

Using the Stew Function

Time adjustment range：15min-4H

Temperature is not adjustable

After the work is complete, it will default to keep warm for ten hours.

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Put the content and water or juice in, and place the lid in close.
3. Select the “Stew” function.
4. Press the button [🌡/⏲] to select the time option, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time.
5. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.When the food starts boiling, the multifunction cooker will switch to simmer mode. After the simmering time is finished and the buzzer sounds, the machine will switch to Keep Warm.
6. This function requires the lid to be closed.
7. This function can use the Delay start function.

Using the Rice Function

Time and temperature are not adjustable.

After the work is complete, it will default to keep warm for two hours.

1. Plug in the multifunction cooker, put the rice and water in;
2. Select the “**Rice**” function;
3. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine. After cooking finished,the machine turns to keep warm;
4. This function requires the lid to be closed.
5. This function can use the Delay start function.

Using the Multigrain Function

Temperature is not displayed.

Time adjustment range：6-14min

After the work is complete, it will default to keep warm for two hours

1. Plug in the multifunction cooker, put the rice and water in;
2. Select the “**Multigrain**” function;
3. Press the button [🌡/⏲] to select the time option, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine. After cooking finished,the machine turns to keep warm;
5. This function requires the lid to be closed.
6. This function can use the Delay start function.

Using the Yogurt Function
Time adjustment range : 4-12H
Temperature are not adjustable.

1. Plug in the multifunction cooker;
2. Select the “Yogurt" function;
3. Press the button [🌡/🕒] to select the time option, then use the " +" and "_"but tons to adjust to the desired working time. Press and hold the "+" or"_" buttons to quickly change the time.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.;
5. This function requires the lid to be closed.
6. This function cannot use the Delay start function.

Using the Steam Function
Time adjustment range：1min-2H
Temperature is not adjustable
After the work is complete, it will default to keep warm for two hours.

1. Plug in the multifunction cooker；
2. Select the “**Steam**” function；
3. Press the button [🌡/🕒] to select the time option, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.
5. This function requires the lid to be closed.
6. This function can use the Delay start function.

Using the Keep warm Function
Temperature is not adjustable
Time adjustment range：1-10H

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Select the “**Keep Warm**” function,
3. Press the button [🌡/🕒] to select the time option, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.
5. This function requires the lid to be closed.
6. This function can use the Delay start function.

Using the Manual Function

Time adjustment range：5min-12H

Temperature adjustment range：175-425℉

After the work is complete, it will default to keep warm for two hours.

1. Plug in the multifunction cooker.
2. Select the “Manual” function.
3. Press the button [🌡/🕒] to switch between temperature and time options, then use the "+" and "−" buttons to adjust to the desired working temperature and time. Press and hold the "+" or "−" buttons to quickly change the time and temperature
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.
5. This function requires the lid to be open.
6. This function can use the Delay start function.

Using the Delay start Function

Time adjustment range：1-24H

Temperature is not adjustable

1. Plug in the multifunction cooker.
2. When the function set required cooking temperature and time, select the "Delay start" function, the screen jumps to the "Delay start" time setting function.
3. Press the “+” and “-” buttons at Time to set the Delay start time.
4. Once the temperature and time settings are completed, press the" [▶II] " button to start the machine.The time starts counting down, and after the countdown is over, the machineautomatically enters the function that needs cooking.

Welcome to delicious & easy meals from sunvivi!

SAUTE MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
390°F	30 min	250 - 425°F	5 min – 1 hrs

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

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

BAKE MODE

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

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

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

SLOW COOK HIGH &LOW FUNCTION

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
N/A	Hi 4hrs Low 6hrs	non-adjustable	30 min – 24 hrs

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

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

  for full details regarding food safety.

Tip: The difference between Slow Cook High and Slow Cook Low is that Slow Cook High heats up faster.

STEW MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
N/A	2 hrs	non-adjustable	15 min – 4 hrs

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

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

RICE MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
N/A	non-adjustable	non-adjustable	non-adjustable

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

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

YOGURT MODE

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

Homemade yogurt is a tart and tangy treat that is incredibly easy to make in the Deluxe Multi Cooker. Use this Cooking Mode for a minimum of 4 hours and up to 12 hours to make thick, creamy and rich homemade yogurt.

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

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

STEAM MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
N/A	15 min	non-adjustable	1min – 2hrs

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

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

KEEP WARM MODE

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
N/A	10 hrs	non-adjustable	1 – 10 hrs

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

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

MANUAL MODE

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

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

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

CLEANING & MAINTENANCE

Clean after each use.

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

RECYCLING ELECTRICAL PRODUCTS

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.
Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your

Any Problem? Let Us Know

707-392-8405

support@sunvivi.com

www.sunvivi.com

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA OLLA MULTIFUNCIONAL

Multicocina de 6.5QT

SKU:ZES015SL-11-SV

120V~60Hz 1500W

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN INTERIORES

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

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

1.Lea todas las instrucciones.

2.No toque las superficies calientes. Use los botones.

3.Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad completa en agua u otro líquido.

4.Se requiere supervisión cercana cuando el electrodoméstico sea utilizado por o cerca de niños.

5.Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar las partes.

6.No opere el aparato si el cable o el enchufe están dañados o después de que el aparato haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.

7.El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

8.No use el aparato en exteriores.

9.No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.

10.No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno calentado.

11.Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

12.Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a "off" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

13.No use el aparato para otros fines que no sean los previstos.

14.a) Se debe proporcionar un cable de suministro de energía corto para reducir los riesgos derivados de enredarse en o tropezar con un cable más largo.

b) Se pueden utilizar cables de suministro de energía desmontables más largos o cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.

c) Si se utiliza un cable de suministro de energía desmontable largo o un cable de extensión:

1). La clasificación eléctrica marcada del cable de suministro de energía desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato;

2). Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tipo 3 hilos con conexión a tierra; y

3). El cable más largo debe organizarse de manera que no cuelgue sobre la superficie de la mesa o mostrador donde pueda ser tirado por niños o tropezado accidentalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

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

Medidas de Seguridad Importantes para Todos los Electrodomésticos

● Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de su uso.
● No deje el cable de alimentación colgando sobre el borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes o se enrede.
● Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
● Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

● Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
● Se recomienda inspeccionar regularmente el electrodoméstico para evitar riesgos. No use el electrodoméstico si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato se dañan de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico completo al Centro de Servicio autorizado más cercano para su inspección y/o reparación.
● Cualquier mantenimiento que no sea la limpieza debe realizarse en un Centro de Servicio autorizado.
● Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente.
● No use este electrodoméstico para nada fuera de su uso previsto. No lo use en vehículos en movimiento ni en barcos. No lo use al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
● Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional de seguridad al usar electrodomésticos. Es aconsejable instalar un interruptor de seguridad con una corriente residual nominal de operación no superior a 30mA en el circuito eléctrico que suministra energía al electrodoméstico. Consulte a su electricista para obtener asesoramiento profesional.

Medidas de Seguridad Importantes para su Olla Multifuncional

● Para eliminar el riesgo de asfixia para los niños pequeños, retire y deseche de manera segura la tapa protectora que está colocada en el enchufe del electrodoméstico.
● Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de operar la Olla Multifuncional y guárdelas para futuras consultas.
● Retire cualquier material de embalaje y las pegatinas promocionales antes de usar la Olla Multifuncional por primera vez.
● No coloque la Olla Multifuncional en el borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua u otras sustancias.
● No la use sobre una tabla de drenaje del fregadero.
● No coloque la Olla Multifuncional sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un lugar donde pueda tocar un horno calentado.
● Coloque la Olla Multifuncional lejos de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor. Mantenga una distancia mínima de 20 cm.
● Si usa utensilios de plástico, no los deje dentro del electrodoméstico cuando esté caliente o en el ajuste de salteado.

● Al usar la Olla Multifuncional, proporcione un espacio adecuado por encima y en todos los lados para la circulación de aire.
● Asegúrese siempre de que la Olla Multifuncional esté correctamente ensamblada antes de usarla.
● Nunca conecte ni encienda la Olla Multifuncional sin haber colocado el recipiente de cocción extraíble dentro de la carcasa de acero inoxidable.
● Use solo el recipiente de cocción extraíble proporcionado. No use ningún otro recipiente dentro de la carcasa de acero inoxidable.
● No coloque alimentos ni líquidos directamente en la carcasa de acero inoxidable. Solo el recipiente de cocción extraíble está diseñado para contener alimentos o líquidos.
● Nunca opere la Olla Multifuncional sin alimentos o líquidos en el recipiente de cocción extraíble.
● Asegúrese de que los alimentos o líquidos que se vayan a cocinar llenen al menos la mitad del recipiente de cocción extraíble antes de encender el electrodoméstico.
● La tapa de vidrio ha sido tratada especialmente para hacerla más fuerte, duradera y segura que el vidrio común, sin embargo, no es irrompible. Si se golpea con fuerza extrema, podría romperse o debilitarse, y más adelante, podría romperse en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.
● Se debe tener extrema precaución cuando el electrodoméstico contenga alimentos calientes, aceites y líquidos calientes.
● No mueva el electrodoméstico durante la cocción.
● Siempre asegúrese de que la tapa de vidrio esté correctamente colocada sobre el recipiente de cocción extraíble durante el funcionamiento del aparato, a menos que la receta indique que debe retirarse.
● No toque superficies calientes. Use las asas para mover la Olla Multifuncional y guantes de cocina secos o agarraderas para retirar el recipiente de cocción extraíble y la tapa cuando estén calientes.
● No coloque el recipiente de cocción extraíble caliente sobre superficies calientes que puedan verse afectadas por el calor.
● Evite cambios bruscos de temperatura. No coloque alimentos congelados o muy fríos en el recipiente de cocción extraíble cuando esté caliente. No coloque el recipiente de cocción extraíble caliente en agua fría.
● No use el recipiente de cocción extraíble en un horno convencional. No coloque el recipiente de cocción extraíble sobre un quemador de gas o eléctrico caliente.
● No use un recipiente de cocción extraíble dañado o agrietado. Reemplácelo antes de usarlo.
● Evite quemaduras por vapor al retirar la tapa de vidrio del recipiente de cocción extraíble cuando esté caliente, levantando cuidadosamente la tapa en un ángulo alejado de su cuerpo.
● No permita que el agua de la tapa gotee en la carcasa de acero inoxidable, solo en el recipiente de cocción extraíble.

● No coloque nada, excepto la tapa, sobre la Olla Multifuncional cuando esté ensamblada, en uso o almacenada.
● Siempre apague la Olla Multifuncional en la posición 'Off', luego apague el interruptor de corriente, desenchufe y deje que se enfríe si el electrodoméstico no está en uso, antes de limpiarlo, intentar moverlo, desarmarlo, ensamblarlo o almacenarlo.
● Mantenga limpia la carcasa de acero inoxidable, el recipiente de cocción extraíble y la tapa de vidrio. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.
● La Olla Multifuncional no está diseñada para ser operada mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

¡ADVERTENCIA!

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

SEGURIDAD ALIMENTARIA

● Descongele completamente la carne, las aves, el pescado y los mariscos congelados en el refrigerador antes de cocinarlos. Mantenga la carne cruda y las aves separadas de los alimentos cocidos.
● Lávese siempre las manos después de manipular carne y aves crudas, antes de manejar cualquier alimento listo para comer.
● Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con carne y aves crudas.
● Use utensilios separados para manejar carne/aves crudas y alimentos cocidos o lávelos a fondo entre un uso y otro.

● La Multi-Cooker cocina los alimentos a temperaturas mucho más bajas que la cocción convencional. Asegúrese siempre de ajustar los tiempos de cocción para alimentos crudos y fríos, como carne y aves, para garantizar que se cocinen hasta estar bien calientes por dentro.
● Para verificar si la carne, en particular el pollo, está cocida, use un termómetro de cocina o pinche la carne con un palillo o tenedor; los jugos deben salir claros.

PIEZAS

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

Accesorios:
Rejilla para asar/Vaporizar

Antes del Primer Uso

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

Instrucciones de Funcionamiento

Antes de colocar el recipiente de cocción extraíble en la carcasa de acero inoxidable, asegúrese de que el exterior esté limpio y seco.
Esto garantizará un contacto adecuado con la superficie de cocción interior.

Usando la función de Saltear

Rango de ajuste de tiempo: 5min-1H
Rango de ajuste de temperatura: 250-425 ℉
No tiene función de mantener el calor.
1.Conecte la multicocina.
2.Seleccione la función “Sear/Saute”.
3.Presione el botón [⏱] para alternar entre las opciones de temperatura y tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar la temperatura y el tiempo de trabajo deseados. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente la temperatura y el tiempo.
4.Una vez que se hayan configurado la temperatura y el tiempo, presione el"[▶II]" botón para iniciar la máquina.
5.Esta función requiere que la tapa esté abierta; puede usar una cuchara para remover la comida.
6.Esta función no permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Hornear

Rango de ajuste de tiempo: 30min-4H
Rango de ajuste de temperatura: 230-420 ℉
No tiene función de mantener el calor.
1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Seleccione la función “Bake”.
3.Presione el botón [⏱] para alternar entre las opciones de temperatura y tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar la temperatura y el tiempo de trabajo deseados. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente la temperatura y el tiempo.
4.Una vez que se hayan configurado la temperatura y el tiempo, presione el "[▶II]" botón para iniciar la máquina.
5.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.
6.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Recalentar

Rango de ajuste de tiempo: 1min-20min
Rango de ajuste de temperatura: 210-300 ℉
Después de completar el trabajo, se mantendrá caliente por defecto durante dos horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Seleccione la función “Reheat”.
3.Presione el botón [i/⏲] para alternar entre las opciones de temperatura y tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar la temperatura y el tiempo de trabajo deseados. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente la temperatura y el tiempo.
4.Una vez que se hayan configurado la temperatura y el tiempo, presione el "[▶II]" botón para iniciar la máquina.
5.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.
6.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Cocción Lenta Alta

Rango de ajuste de tiempo: 30min-24H
La temperatura no es ajustable
Después de completar el trabajo, se mantendrá caliente por defecto durante diez horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Coloque el contenido y el agua o jugo, y cierre la tapa.
3.Seleccione la función “Slow cook High”.
4.Presione el botón [i/⏲] para seleccionar la opción de tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar al tiempo de trabajo deseado. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente el tiempo.
5.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el "[▶II] " botón para iniciar la máquina.Cuando la comida comience a hervir, el cocinero multifuncional cambiará al modo de cocción a fuego lento. Después de que termine el tiempo de cocción a fuego lento y suene la alarma, la máquina cambiará al modo de Mantener Caliente.
6.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.
7.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Cocción Lenta Baja

Rango de ajuste de tiempo: 30min-24H
La temperatura no es ajustable
Después de completar el trabajo, se mantendrá caliente por defecto durante diez horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Coloque el contenido y el agua o jugo, y cierre la tapa.
3.Seleccione la función “Slow cook low”.
4.Presione el botón [i/⏲] para seleccionar la opción de tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar al tiempo de trabajo deseado. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente el tiempo.
5.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el "[▶II] " botón para iniciar la máquina.Cuando la comida comience a hervir, el cocinero multifuncional cambiará al modo de cocción a fuego lento. Después de que termine el tiempo de cocción a fuego lento y suene la alarma, la máquina cambiará al modo de Mantener Caliente.
6.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.
7.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Estofado

Rango de ajuste de tiempo: 15min-4H

La temperatura no es ajustable

Después de completar el trabajo, se mantendrá caliente por defecto durante diez horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional.

2.Coloque el contenido y el agua o jugo, y cierre la tapa.

3.Seleccione la función “Stew”.

4.Presione el botón [i/⏲] para seleccionar la opción de tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar al tiempo de trabajo deseado. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente el tiempo.

5.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el " [▶II] " botón para iniciar la máquina.When the food starts boiling, the multifunction cooker will switchto simmer mode. After the simmering time is finished and the buzzer sounds, the machine will switch to Keep Warm.

6.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

7.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Arroz

La temperatura y el tiempo no son ajustables.

Después de completar el trabajo, se mantendrá caliente por defecto durante dos horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional, ponga el arroz y el agua dentro.

2.Seleccione la función “Rice”.

3.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el " [▶II] " botón para iniciar la máquina.Después de que termine la cocción, la máquina pasará al modo de Mantener Caliente.

4.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

5.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Multigrano

La temperatura no se muestra.

Rango de ajuste de tiempo: 6-14min

Después de completar el trabajo, se configurará automáticamente para mantener el calor durante dos horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional, ponga el arroz y el agua dentro.

2.Seleccione la función “Multigrain”.

3.Presione el botón [i/⏲] para seleccionar la opción de tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar al tiempo de trabajo deseado. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente el tiempo.

4.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el " [▶II] " botón para iniciar la máquina.Después de que termine la cocción, la máquina pasará al modo de Mantener Caliente.

5.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

6.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Yogur

Usando la función Yogur

Rango de ajuste de tiempo: 4-12H

La temperatura no se puede ajustar.

1.Conecte el multicocinero.

2.Seleccione la función "Yogur".

3.Presione el [i/⏲] botón para seleccionar la opción de tiempo, luego use los botones "+" y "-" para ajustar al tiempo deseado. Mantenga presionado el botón "+" o "-" para cambiar el tiempo rápidamente.

4.Una vez que se hayan configurado la temperatura y el tiempo, presione el "[▶II]" botón para iniciar la máquina.

5.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.

6.La función de inicio retardado no se puede utilizar.

Usando la función Vapor

Rango de ajuste de tiempo: 1min-2H
La temperatura no es ajustable
Después de completar el trabajo, se configurará automáticamente para mantener el calor durante dos horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Seleccione la función “Steam” (Vapor).
3.Presione el botón [i/⏲] para seleccionar la opción de tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar al tiempo de trabajo deseado. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente el tiempo.
4.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el " [▶II] " botón para iniciar la máquina.Después de que termine la cocción, la máquina pasará al modo de Mantener Caliente.
5.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.
6.Esta función permite usar la función de inicio retardado.

Usando la función Mantener Caliente

La temperatura no es ajustable
Rango de ajuste de tiempo: 1-10H

1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Seleccione la función “Keep Warm” (Mantener Caliente).
3.Presione el botón [i/⏲] para seleccionar la opción de tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar al tiempo de trabajo deseado. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente el tiempo.
4.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el " [▶II] " botón para iniciar la máquina.Después de que termine la cocción, la máquina pasará al modo de Mantener Caliente.
5.Esta función requiere que la tapa esté cerrada.
6.Esta función puede utilizar la función de inicio retrasado.

Usando la función Manual

Rango de ajuste de tiempo: 5min-12H
Rango de ajuste de temperatura: 175-425 ℉
Después de completar el trabajo, se configurará automáticamente para mantener el calor durante dos horas.

1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Seleccione la función “Manual” (Manual).
3.Presione el botón [i/⏲] para alternar entre las opciones de temperatura y tiempo, luego use los botones "+" y "−" para ajustar la temperatura y el tiempo de trabajo deseados. Mantenga presionados los botones "+" o "−" para cambiar rápidamente la temperatura y el tiempo.
4.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el " [▶II] " botón para iniciar la máquina.Después de que termine la cocción, la máquina pasará al modo de Mantener Caliente.
5.Esta función requiere que la tapa esté abierta.
6.Esta función puede utilizar la función de inicio retrasado.

Usando la función Inicio retardado

Rango de ajuste de tiempo: 1-24H
La temperatura no es ajustable

1.Conecte el cocinero multifuncional.
2.Cuando haya configurado la temperatura y el tiempo de cocción necesarios, seleccione la función "Delay Start" (Inicio retardado), y la pantalla pasará a la configuración del tiempo de inicio retardado.
3.Presione los botones "+" y "-" en Time para ajustar el tiempo de inicio retardado.

4.Una vez que se hayan completado los ajustes de temperatura y tiempo, presione el " ▶II " botón para iniciar la máquina. El tiempo comenzará a contar hacia atrás, y después de que termine la cuenta regresiva, la máquina comenzará automáticamente la función de cocción configurada

¡Bienvenido a las comidas deliciosas y fáciles de Sunvivi!

MODO DE SALTEADO

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
390°F	30 min	250 - 425°F	5 min – 1 horas

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

- Vierte de 1 a 2 cucharadas de aceite en la Olla de Cocción Removible antes de añadir los alimentos. Agrega cebollas, ajo, apio, zanahorias, hierbas y otros ingredientes uniformemente picados, según lo desees

- Usa una cuchara o espátula de madera con mango largo o resistente al calor para mover y voltear los alimentos de manera constante en la olla caliente. Los alimentos se pueden quemar fácilmente, así que recuerda moverlos con frecuencia.
- Selecciona cortes tiernos de carne y córtalos o rebánalos muy finamente y de manera uniforme para obtener los mejores resultados.

- Agrega salsas, vino, salsa de soya o pequeñas cantidades de caldo según sea necesario. No añadas grandes cantidades de líquido de una sola vez; viértelo lentamente para evitar salpicaduras.

MODO DE HORNEAR

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

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

- Use el Modo de Hornear para cocinar alimentos a 320°F durante 2 horas o aumente el tiempo y la temperatura según lo desee.

- SIEMPRE use la Olla de Cocción Removible para hornear. Coloque los ingredientes preparados en la Olla de Cocción Removible y vigile cuidadosamente durante el horneado para evitar que se quemen.

- Los postres al vapor quedan perfectamente en la Cocina Multi Deluxe. Coloque el Rack para Vapor/Horneado en el fondo de la Olla de Cocción Removible (o use un rack de acero inoxidable de su elección). Vierta al menos 3 tazas de agua en la olla para asegurarse de que no se quede sin agua durante el horneado. Coloque un recipiente resistente al calor con sus ingredientes preparados sobre el rack. Coloque la tapa en la parte superior y cocine al vapor según su receta. Vigile para asegurarse de que la olla tenga suficiente agua para funcionar correctamente y, si es necesario, agregue agua con cuidado
- Los alimentos horneados en la Cocina Multi Deluxe se cocinan más rápido de lo normal; vigile cuidadosamente para evitar que se quemen.

- El elemento calefactor está cerca del fondo de la Olla de Cocción Removible. Si hornea alimentos de alta densidad, como un pastel de queso, utilice temperaturas más bajas para asegurarse de que el fondo no se queme antes de que se cocine la parte superior del alimento.

MODO DE COCCIÓN LENTA ALTA/BAJA

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
N/A	Alto 4 horas Bajo 6 horas	No ajustable	30 horas– 24 horas

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

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

Consejo: La diferencia entre "Slow Cook High" y "Slow Cook Low" es que "Slow Cook High" calienta más rápido.

MODO ESTOFADO

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
N/A	2 horas	No ajustable	15min - 4 horas

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

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

MODO DE ARROZ

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
N/A	No ajustable	No ajustable	No ajustable

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

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

Modo Yogur

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

El yogurt casero es un manjar ácido y refrescante que es increíblemente fácil de hacer en el Deluxe Multi Cooker. Usa este modo de cocción por un mínimo de 4 horas y hasta 12 horas para hacer un yogurt casero espeso, cremoso y rico.

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

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

MODO AL VAPOR

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
N/A	15 min	No ajustable	1 min – 2 horas

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

- SIEMPRE usa la rejilla para hornear/vapor dentro de la olla de cocción removible para vaporizar. NO cocines al vapor sin la olla de cocción removible, ya que puede producirse una descarga eléctrica si el elemento calefactor queda expuesto a humedad o líquido.

- Coloca la rejilla dentro de la olla de cocción removible, luego coloca los alimentos directamente sobre la rejilla o dentro de un plato o recipiente resistente al calor sobre la rejilla. Asegúrate de que la tapa de vidrio templado pueda cerrarse completamente antes de comenzar el modo de vapor.

- Coloca al menos 2 pulgadas de agua en la olla de cocción removible para que la cocinera pueda vaporizar de manera eficiente. Si cocinas al vapor por más de 30 minutos, llena el agua hasta que llegue a la parte superior de la rejilla o al fondo del recipiente de cocción. Revisa frecuentemente para asegurarte de que la olla tenga agua y agrega más agua si es necesario.

MODO MANTENER CALIENTE

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
N/A	10 horas	No ajustable	1 – 10 horas

El Modo Mantener Caliente es una excelente manera de "calentar y mantener" los alimentos hasta que todos estén listos para comer. El Deluxe Multi Cooker ofrece esta conveniencia durante hasta 4 horas.
Consulta la información de seguridad en: www.foodsafety.gov para obtener detalles completos sobre el proceso de mantener los alimentos calientes de manera segura.

MODO MANUAL

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie después de cada uso.

1.Apague y desconecte el Multi-Cooker y deje enfriar completamente.

2.Lave las piezas desmontables (el tazón y la tapa removibles) con agua tibia y un poco de detergente. Enjuague y seque bien. Son aptas para el lavavajillas.

3.Limpie la superficie externa del Multi-Cooker con un paño suave y húmedo, y seque con un paño suave y seco. No use detergentes ni abrasivos, ya que podrían rayar el revestimiento. Nunca sumerja el cuerpo del cooker en agua.

4.Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

RECICLAJE DE PRODUCTOS ELÉCTRICOS

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

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

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

¿Algún problema? Háznoslo saber.

707-392-8405

support@sunvivi.com

www.sunvivi.com