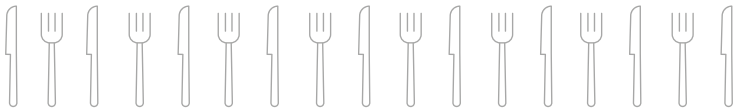


Survivi[®]

Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES029GY



**SILICONE LINER FOR SLOW COOKER
COMPATIBLE WITH SLOW COOKERS 6-8 QT**

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

PRODUCT OVERVIEW

- Product Name: Silicone Liner for Slow Cooker
- Size: Compatible with slow cookers 6-8 QT
- Material: 100% Premium Food-Grade Silicone

This silicone liner is an accessory designed to be placed inside your slow cooker's original ceramic insert. It does not replace the ceramic insert but serves as a protective, non-stick liner that simplifies the cleaning process and protects your ceramic pot from stains and scratches.

Key Benefits:

1. Effortless Cleaning: The superior non-stick surface prevents food from sticking to the ceramic insert. After cooking, simply remove the silicone liner for washing, keeping your ceramic insert spotless.
2. Protects Ceramic Insert: Shields your ceramic pot from stubborn stains (such as tomato sauce or curry), utensil scratches, and potential cracks, extending its lifespan.
3. Perfect Fit & Heat Conduction: Designed to fit snugly against the ceramic insert walls, ensuring heat transfers efficiently and evenly from the ceramic through the silicone to your food.
4. Meal Prep & Portability: Ideal for meal prepping. Assemble ingredients directly in the silicone liner, refrigerate, and then place it into the cool ceramic insert to start cooking. Also perfect for carrying food to parties and gatherings.

Material Safety & Certification

- Made of 100% premium food-grade silicone, ensuring absolute safety.
- BPA, Lead & Cadmium Free: Contains no toxic heavy metals or harmful chemicals.
- High Temperature Stability: Remains stable across a wide temperature range (-40°F to 446°F / -40°C to 230°C), ensuring no chemicals leach out during slow cooking.



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Cleaning: Wash the silicone liner with mild detergent, warm water, and a soft sponge. Rinse thoroughly.
3. Drying: Allow to dry completely before use.

Instructions for Use

1. Correct Installation Order: Ceramic Insert → Silicone Liner → Food → Lid
2. Placement: Ensure your ceramic insert is clean, dry, and properly placed into the slow cooker base. Place the empty silicone liner inside the ceramic insert and gently press to fit it against the bottom and side walls.
3. Add Ingredients: Put all recipe ingredients directly into the silicone liner.
4. Cooking: Place the glass or metal lid on the ceramic insert as usual. The silicone liner does not affect sealing. Cook according to your recipe instructions.

 **Note: The liner and its contents will become very hot (not recommended to remove immediately after cooking). Because it is flexible, always support the bottom when lifting. It is recommended to serve food directly from the liner or transfer it to another dish.**

5. Storage & Freezing: The liner with food can be placed directly into the refrigerator or freezer for storage, no additional container needed.



CLEANING & MAINTENANCE

1. Cooling: Allow the liner to cool down to a safe temperature before cleaning.
2. Hand Wash (Recommended): Wash with warm soapy water and a soft sponge. Its non-stick surface makes cleaning quick and easy.
3. Dishwasher Safe: For convenience, place the liner on the top rack of the dishwasher.
4. Removing Stains/Odors: For any stubborn stains or odors, soak with a paste of baking soda and water, or a mixture of equal parts water and white vinegar.

Note:

- Do not use the silicone liner without the ceramic insert. It is not designed to withstand direct heating from the slow cooker base.
- Do not use abrasive cleaning pads, steel wool, or sharp utensils to avoid scratching the surface.



TROUBLESHOOTING & FAQs

1. Q: If my ceramic insert has cracks or chips, can I still use the silicone liner?

A: Yes. One of the benefits of this liner is that it can help prevent further damage and contain any small ceramic fragments. However, if the crack is severe and compromises the structural integrity of the ceramic insert, we recommend replacing the ceramic insert for safety.

2. Q: After cooking, why is there condensation or moisture between the ceramic insert and the silicone liner?

A: This is normal. During cooking, a small amount of moisture escapes from the food and collects between the relatively cooler ceramic surface and the silicone liner. This does not affect cooking performance or food safety. Simply wipe the ceramic insert dry before the next use.

3. Q: The silicone liner feels tight, or sometimes there are small gaps. Is this normal?

A: Yes. Different slow cooker brands have slight variations in ceramic insert dimensions. Small gaps or a tighter fit are normal. Just make sure the liner does not fold or curl over the edge of the ceramic insert, as this may affect the proper sealing of the lid.

4. Q: Can the silicone liner be used in a regular oven for baking?

A: No. This product is designed exclusively as a liner inside the ceramic insert of your slow cooker. It is not suitable for direct use in an oven.





Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



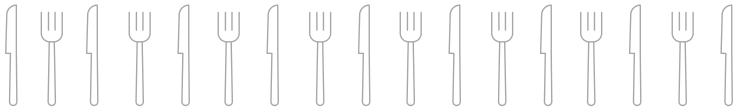
@sunviviofficial



Survivi[®]

Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES029GY



**REVESTIMIENTO DE SILICONA
PARA OLLA DE COCCIÓN LENTA
COMPATIBLE CON OLLAS DE COCCIÓN LENTA DE 6-8 QT**

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

DISCOVER
more of our
products!



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Sunvivi®

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

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



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

Estamos desarrollando más...

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



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Nombre del Producto: Revestimiento De Silicona Para Olla De Cocción Lenta
- Tamaño: Compatible con ollas de cocción lenta de 6-8 QT
- Material: 100% Silicona de Grado Alimenticio Premium

Este revestimiento de silicona es un accesorio diseñado para colocarse dentro del recipiente cerámico original de su olla de cocción lenta. No reemplaza el recipiente de cerámica, sino que funciona como un revestimiento protector y antiadherente que simplifica la limpieza y protege la olla de manchas y rayaduras.

Principales Ventajas:

1. Limpieza sin Esfuerzo: La superficie antiadherente superior evita que los alimentos se peguen al recipiente de cerámica. Después de cocinar, solo retire el revestimiento de silicona para lavarlo, manteniendo siempre limpio el recipiente cerámico.
2. Protege el Recipiente de Cerámica: Protege su olla de manchas difíciles (como salsa de tomate o curry), rayaduras de utensilios y posibles grietas, prolongando su vida útil.
3. Ajuste Perfecto y Conducción de Calor: Diseñado para encajar perfectamente en las paredes del recipiente de cerámica, asegurando que el calor se transfiera de manera eficiente y uniforme desde la cerámica a través de la silicona hacia los alimentos.
4. Preparación y Transporte de Comidas: Ideal para preparar comidas con antelación. Arme los ingredientes directamente en el revestimiento de silicona, refrigere y luego colóquelo en el recipiente cerámico frío para comenzar a cocinar. También es perfecto para llevar alimentos a reuniones y fiestas.

Seguridad del Material y Certificación

- Fabricado con 100% silicona de grado alimenticio premium, garantizando una seguridad absoluta.
- Libre de BPA, Plomo y Cadmio: No contiene metales pesados tóxicos ni productos químicos dañinos.
- Estabilidad a Altas Temperaturas: Se mantiene estable en un amplio rango de temperaturas (-40°F a 446°F / -40°C a 230°C), asegurando que no se liberen químicos durante la cocción lenta.




ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpieza: Lave el revestimiento de silicona con detergente suave, agua tibia y una esponja blanda. Enjuague bien.
3. Secado: Deje secar completamente antes de usar.

Instrucciones de Uso

1. Orden de Instalación Correcto: Recipiente de Cerámica → Revestimiento de Silicona → Alimentos → Tapa
2. Colocación: Asegúrese de que el recipiente de cerámica esté limpio, seco y correctamente colocado en la base de la olla de cocción lenta. Coloque el revestimiento de silicona vacío dentro del recipiente cerámico y presiónelo suavemente para que se ajuste al fondo y las paredes laterales.
3. Agregar Ingredientes: Coloque todos los ingredientes de la receta directamente en el revestimiento de silicona.
4. Cocción: Coloque la tapa de vidrio o metal sobre el recipiente cerámico como de costumbre. El revestimiento de silicona no afecta la hermeticidad. Cocine según las instrucciones de su receta.

 **Nota: El revestimiento y su contenido estarán muy calientes (no se recomienda retirarlo inmediatamente después de cocinar). Debido a su flexibilidad, siempre sujete la base al levantarlo. Se recomienda servir directamente del revestimiento o transferir los alimentos a otro recipiente.**

5. Almacenamiento y Congelación: El revestimiento con alimentos puede colocarse directamente en el refrigerador o congelador para su conservación, sin necesidad de otro recipiente.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.Enfriar: Deje que el revestimiento se enfríe a una temperatura segura antes de limpiarlo.

2.Lavado a Mano (Recomendado): Lávelo con agua tibia, jabón suave y una esponja blanda. Su superficie antiadherente facilita una limpieza rápida y sencilla.

3.Apto para Lavavajillas: Para mayor comodidad, colóquelo en la rejilla superior del lavavajillas.

4.Eliminación de Manchas/Olores: Para manchas u olores persistentes, déjelo en remojo con una pasta de bicarbonato y agua, o con una mezcla a partes iguales de agua y vinagre blanco.

Nota:

- No utilice el revestimiento de silicona sin el recipiente de cerámica. No está diseñado para soportar el calor directo de la base de la olla de cocción lenta.
- No utilice estropajos abrasivos, lana de acero ni utensilios punzantes para evitar rayar la superficie.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (FAQ)

1. P: Si mi recipiente de cerámica tiene grietas o astillas, ¿puedo seguir usando el revestimiento de silicona?

R: Sí. Una de las ventajas de este revestimiento es que puede ayudar a evitar más daños y contener pequeños fragmentos de cerámica. Sin embargo, si la grieta es grave y afecta la integridad estructural del recipiente de cerámica, recomendamos reemplazarlo por motivos de seguridad.

2. P: Después de cocinar, ¿por qué aparece condensación o humedad entre el recipiente de cerámica y el revestimiento de silicona?

R: Esto es normal. Durante la cocción, una pequeña cantidad de humedad se libera de los alimentos y se acumula entre la superficie relativamente más fría del recipiente de cerámica y el revestimiento de silicona. Esto no afecta el rendimiento de cocción ni la seguridad alimentaria. Simplemente seque el recipiente de cerámica antes del próximo uso.

3. P: El revestimiento de silicona se siente muy ajustado, o a veces quedan pequeños espacios. ¿Es normal?

R: Sí. Diferentes marcas de ollas de cocción lenta tienen ligeras variaciones en las dimensiones de sus recipientes de cerámica. Es normal que haya pequeños espacios o un ajuste más apretado. Solo asegúrese de que el revestimiento no se pliegue ni se enrolle sobre el borde del recipiente de cerámica, ya que esto podría afectar el sellado correcto de la tapa.

4. P: ¿Se puede usar el revestimiento de silicona en un horno convencional para hornear?

R: No. Este producto está diseñado exclusivamente como un revestimiento dentro del recipiente de cerámica de su olla de cocción lenta. No es apto para su uso directo en el horno.





¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

