Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES022

4QT Slow Cookers

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

DISCOVER more of our products!

Roaster Oven

2-Pot Slow Cooker

3-Pot Slow Cooker

6QT Slow Cooker

Wax Warmer

Sunvivi®

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

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

Locking Slow Cooker

12-in-1 Cooker

We are developing more...

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

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

Contents

1. Important Safeguards---------- Page No.2-3
2. Polarized Plug----------Page No.3
3. Product Diagram----------Page No.4
4. Before Use---------- Page No.4
5. Using Your Slow Cooker---------- Page No.5-6
6. Slow Cooking Tips---------- Page No.5
7. Cleaning Your Slow Cooker----------Page No.6
8. Warranty----------Page No.7

Contenido

1.Consignes de sécurité importantes----------Página No.2-3
2.Enchufe polarizado----------Página No.3
3.Diagramme du produit---------- Página No.4
4.Avant la première utilisation----------Página No.4
5.Mode d'emploi du Mijoteuse---------- Página No.4-5
6.Astuces pour la cuisson en mijoteuse----------Página No.5-6
7.Nettoyage du Mijoteuse----------Página No.6
8.Garantie----------Página No.7

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the ceramic cooking vessel or cover when it is hot.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Always turn control to “OFF” and unplug the appliance 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 malfunctions or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
7. The use of accessory attachments not recommended by Sunvivi may cause injuries.
8. Do not use this appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of 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. Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not plug cord into wall outlet unless Slow Cooker is set in “OFF” position. To disconnect, turn any control to " OFF ", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure to use on a heat resistant and even surface . Keep at least 15 cm away from walls and other flammables..
15. Do not overfill the Removable Crocks. To prevent spillover, do not fill the Removable Crocks higher than ¾ full.
16. Turn setting selector dial to " OFF ", the appliance stopping working.
17. Before the appliance stops working, the heater surface keeps warm a long time. Do not touch the surface before cooling.
18. Do not operate the appliance without any things, or else the body is easy to change shape.
19. CAUTION: To prevent damage or shock hazard, do not cook on this heating surface. Cook only in removable ceramic cooking vessel. Do not immerse in liquid.
20. CAUTION-Hot surface.
21. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
22. Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
23. Intended for countertop use only.
24. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over the edge of the counter, never use an outlet below counter, and never use with an extension cord.
25. 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 attempt to modify the plug in any way.
26. Do not use the ceramic cooking vessel or cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven. You may use the ceramic cooking vessel in the microwave oven, but do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
27. Do not use ceramic cooking vessel or glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass and ceramic can shatter during use. Discard immediately.
28. Do not attempt to repair this appliance yourself.
29. Lift cover slowly, directing steam away from you.
30. Set ceramic cooking vessel and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not

set hot ceramic cooking vessel or cover directly on the counter, table or other surface.

31. Do not preheat the heating base.
32. Do not add frozen/cold foods or liquids into heated ceramic cooking vessel. Sudden temperature change may cause the cover or ceramic cooking vessel to crack or shatter.
33. For household use only.

HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Slow Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Slow Cooker to prevent possible damage to the surface.

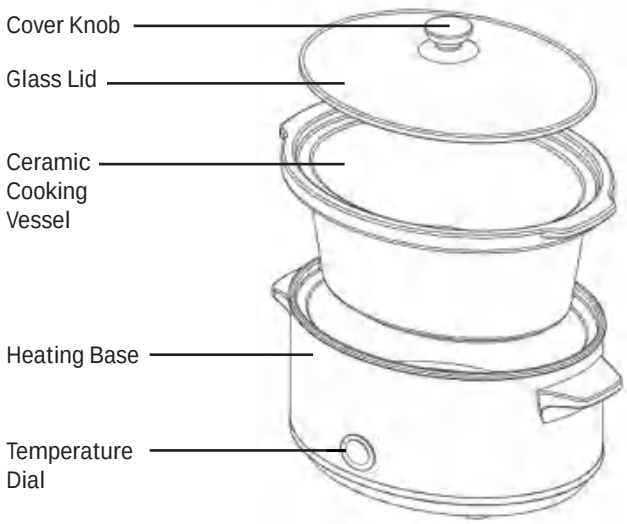
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

3. Please use caution when placing your cooking pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the cooking pot before setting on a table, countertop or other surface.

4. Steam release from the lid rim may occur during pressurization.

Surfaces may get hot during use. The appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PRODUCT DIAGRAM

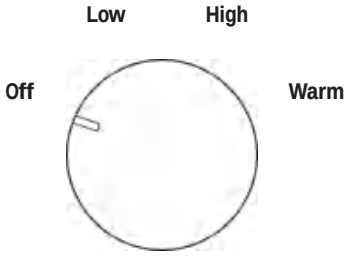


BEFORE USE

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Before using your Slow Cooker for the first time, clean the entire appliance according to the cleaning instructions.

USING YOUR SLOW COOKER



1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place foods into cooking pot, cover and place into heating base. (If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, this must be done in a different cooking utensil on top of the range). Never place ceramic-cooking pot on top of range, as it will break from direct contact with heat.
3. With heat control set at “Off,” plug cord into a 120 volt, AC electric outlet only.
4. Set heat control to “Low” or “High” and cook for recommended time given in recipe. If your Slow Cooker has a signal light, it will glow when cooker is on. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 8 to 10 hours of cooking at “Low,” or 4 to 6 hours at “High.” **Do not cook foods at “Warm” setting, as temperature is not hot enough to cook foods. Use “Warm” setting only to keep hot, cooked food warm for serving.** Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of temperature. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients. Always lift cover slowly, directing steam away from you.
5. After food is cooked, reduce heat to “Warm” for serving or turn control to “Off.” Unplug cord from electric outlet after use. Allow cooker to cool before cleaning.

- Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

SLOW COOKING TIPS

- Stir foods occasionally to reduce sticking to sides of cooking pot.
- Use only plastic, rubber, and wooden or non-metal cooking tools with cooking pot. Use of metal cooking tools may scratch the ceramic pot.
- Foods will be brought to a simmer at all cooking settings. The setting determines the time needed to reach a simmer.
- If the cooking pot is filled less then half full, suggested cooking times should be reduced.
- Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking then expensive cuts of meat. Remove excess fat from meat when possible before slow cooking. Remove skin from poultry, if desired, before cooking.
- Raw vegetables take longer to cook than meats as the liquid simmers rather than boils. Cut vegetables into uniform, bite-size pieces to cook evenly.
- You may fill the cooking pot with food the night before cooking and refrigerate. When ready, place cooking pot into the heating base and cook. The gradual warming will not harm the cooking pot.
- Insert a meat thermometer into roast, hams or whole chickens to ensure meats are cooked to recommended temperature. Fresh or thawed fish and seafood fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving.
- Milk, sour cream and natural cheese break down during long hours of cooking. Add these ingredients just before serving or substitute with undiluted condensed creamed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than naturally aged cheese.
- Rice and pasta may be added uncooked during the last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there are at least two cups of liquid in the cooking pot. Stir occasionally to prevent sticking.

CLEANING YOUR SLOW COOKER

1. Allow the entire unit (base, cooking pot and cover) to cool before cleaning. Set cooking pot and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. Do not run cold water over hot cooking pot or cover, as they may crack if cooled suddenly.
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth after it has been unplugged and the base is cool.
3. Cooking pot and cover may be washed using warm soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. Avoid contact between pieces to prevent damage.
4. Use a non-abrasive cleanser or baking soda paste to remove stains. Do not use metal scouring pads or cleansers. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm soapy water, rinse and dry.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only.

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. Abrace 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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran:

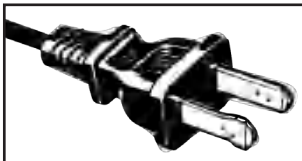
1. Lea todas las instrucciones.
2. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas y perillas cuando se suministran. Utilice posafuentes o guantes de cocina si levanta o transporta el recipiente de cocción de cerámica o la tapa cuando esté caliente.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
4. Cuando el aparato se utilice cerca de los niños o si lo utilizan ellos, deberán hacerlo bajo atenta supervisión.
5. Siempre gire el control a “OFF” y desconecte el aparato del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe el aparato antes de colocar o retirar sus componentes u accesorios.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si este no funciona correctamente o sufrió algún tipo de daño. Para obtener información sobre el servicio, consulte la página de garantía.
7. El uso de accesorios no recomendados por Sunvivi puede causar lesiones.
8. No utilice esté artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
11. No mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No conecte el cable a un tomacorriente a menos que la olla de cocción lenta esté en la posición “OFF”. Para desconectar, ponga todos los controles en “OFF”; luego, desconecte el enchufe del tomacorriente.
13. Utilice el aparato solo para el fin previsto.
14. Asegúrese de usarlo sobre una superficie resistente al calor y uniforme. Mantenga al menos a 15 cm de distancia de las paredes y otros inflamables.
15. No llene en exceso las vasijas extraíbles. Para evitar derrames, no llene los recipientes extraíbles más de ¾ de su capacidad.
16. Gire el dial del selector de configuración a “OFF”, el aparato dejará de funcionar.
17. Antes de que el aparato deje de funcionar, la superficie del calentador se mantiene caliente durante mucho tiempo. No la toque antes de que se enfríe.
18. No utilice el aparato sin sus elementos, o de lo contrario el cuerpo cambiará de forma con facilidad.
19. PRECAUCIÓN: Para evitar daños o riesgos de descarga, no cocine sobre esta superficie calefactora. Cocine solo en un recipiente de cocción de cerámica extraíble. No lo sumerja en líquidos.
20. ADVERTENCIA: superficie caliente.
21. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.
22. Mantenga el cable alejado de las partes calientes del aparato y de superficies calientes durante el funcionamiento.
23. El aparato está destinado exclusivamente para su uso sobre una encimera.
24. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este producto y el cable alejado de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, ni utilice un tomacorriente debajo de esta y nunca lo utilice con un cable prolongador.
25. Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
26. No utilice el recipiente de cocción de cerámica o la tapa sobre una hornalla, debajo del asador, en el congelador o en el horno. Puede utilizarlo en el horno microondas, pero no coloque la tapa de

1. vidrio en el horno microondas, ya que tiene un anillo de metal.
2. No utilice un recipiente de cocción de cerámica o una tapa de vidrio si están astillados, agrietados o tienen rasguños profundos, ya que el vidrio y la cerámica debilitados pueden romperse durante el uso. Deseche de inmediato.
3. No intente reparar este aparato por su cuenta.
4. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
5. Coloque el recipiente de cocción de cerámica y la tapa sobre un posafuentes, un trípode u otra superficie protectora del calor. No coloque un recipiente de cocción de cerámica caliente o tapa directamente sobre la encimera, la mesa u otra superficie.
6. No precaliente la base calentadora.
7. No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos en un recipiente de cocción de cerámica caliente. El cambio repentino de temperatura puede hacer que la tapa o el recipiente de cocción de cerámica se agrieten o se rompan.
8. Solo para uso doméstico.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.

AVISOS

1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos aparatos. No coloque la olla de cocción lenta caliente sobre una mesa con acabado en madera. Recomendamos colocar una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños en la superficie.

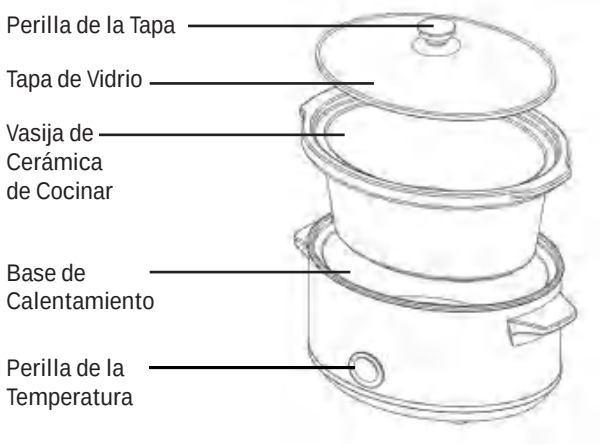
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un ligero humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos eléctricos y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

3. Tenga cuidado al colocar su olla de cocción sobre una estufa, encimera, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.

4. Puede liberarse vapor desde el borde de la tapa durante la presurización.

Las superficies pueden calentarse durante el uso. El aparato no debe operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

DIAGRAMA DEL PRODUCTO

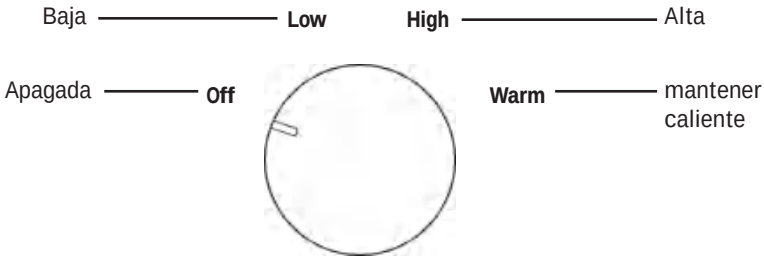


ANTES DE USAR

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

Antes de usar por primera vez su olla eléctrica de cocimiento lento, límpiela completamente según las instrucciones de limpieza.

CÓMO USAR SU OLLA ELÉCTRICA



1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque los alimentos en la olla, tápela y colóquela dentro de la base de calentamiento. (Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de cocerlo lentamente, esto debe hacerse en la estufa usando un utensilio de cocina diferente). Jamás coloque la olla de cerámica sobre una estufa, pues se quebrará con el contacto directo con el calor.
3. Con el control de temperatura en la posición APAGADA (Off), enchufe el cordón eléctrico solamente en un tomacorriente de 120 voltios CA.
4. Ajuste el control de temperatura a la posición Lo (baja) o Hi (alta) y cocine durante el tiempo recomendado en la receta. Si su olla eléctrica tiene una luz indicadora, ésta estará encendida cuando la olla eléctrica lo esté. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne y vegetales necesitan 8 a 10 horas de cocción a baja temperatura (Low) y entre 4 a 6 horas a alta (High). No cocine los alimentos en el ajuste “Warm” (mantener caliente), ya que la temperatura del mismo no es lo suficientemente caliente para cocinar alimentos. Use el punto de ajuste “Warm” solamente para mantener calientes a los alimentos ya cocidos mientras se sirven. Evite retirar la tapa al cocinar con cocción lenta, ya que el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de temperatura. Retire la tapa solamente cuando sea necesario agitar ocasionalmente o agregar ingredientes. Siempre levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
5. Una vez cocinado el alimento, reduzca la temperatura ajustando el control de temperatura a “Warm” para servir o apague la unidad ajustándolo a la posición “Off” (apagado). Tras usarse, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la olla eléctrica se enfríe por completo antes de limpiarla.

- Al calentarla podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de aceites usados en la fabricación - esto es normal.
- Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Ocasionalmente agite los alimentos para reducir la adhesión de los mismos a la olla.
- Con la olla, use solamente utensilios de plástico, hule, madera o no metálicos. El uso de utensilios metálicos puede rayarla.
- Los alimentos llegarán al punto de hervor en todos los puntos de ajuste de cocción. El punto de ajuste determina el tiempo requerido para llegar a hervir.
- Si la olla se ha llenado a menos de la mitad, los tiempos sugeridos de cocción deberá reducirse.
- Los cortes de carne menos tiernos y menos caros son más apropiados para ser cocidos lentamente que los cortes de carne más caros. En lo posible, elimine el exceso de grasa de la carne antes de cocerla bajo cocción lenta. Si se desea, quítele la piel a las aves antes de cocerlas.
- Los vegetales crudos tardan más en cocinarse que las carnes dado que el líquido hierve con menos vigor. Pique los vegetales uniformemente en piezas tamaño bocado para cocerlas parejamente.
- La noche anterior, usted puede llenar la olla y refrigerarla. Cuando esté lista, coloque la olla dentro de la base de calentamiento y cocine los alimentos. El calentamiento gradual no dañara a la olla.
- Inserte un termómetro de carne dentro de los asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que las carnes se hayan cocido hasta la temperatura recomendada. El pescado fresco y el descongelado al igual que los mariscos se despedazan si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir.
- La leche, la crema agria y los quesos naturales se descomponen si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes justo antes de servir o sustitúyalos con sopas cremosas condensadas en lata o con leche evaporada. Los quesos procesados tienden a dar mejores resultados que los quesos añejados naturalmente.
- Arroz y pasta sin cocinar puede agregarse durante la última hora del tiempo de cocción. Si se agregan sin cocinar, asegúrese de que hayan por lo menos dos tazas de líquido en la olla eléctrica. Agite ocasionalmente para evitar que se pegue la comida.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA ELÉCTRICA

1. Permita que la unidad entera (base, olla de cerámica y tapa) se enfríe antes de empezar a limpiarla. Para que se enfríe gradualmente, coloque la olla sobre una superficie seca y que ofrezca protección contra el calor. No deje caer agua fría sobre la olla o la tapa calientes, pues pudieran rajarse si se enfrían de repente.
2. Una vez se haya desenchufado la unidad y la base se haya enfriado, pase un trapo húmedo sobre la base de calentamiento y el cordón eléctrico.
3. La olla y la tapa pueden lavarse a mano con agua jabonosa caliente o lavarse en el lavavajillas. Evite que las piezas hagan contacto entre sí para prevenir cualquier daño a las mismas.
4. Para eliminar las manchas use un limpiador no abrasivo o pasta de bicarbonato de sodio. No use esponjas o limpiadores metálicos. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales pase un trapo humedecid

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier mantenimiento más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza solo debe ser realizado por un Representante de Servicio Autorizado.

¿Algún problema? Háznoslo saber.

¡Estamos aquí para ayudar!

707-392-8405

support@sunvivi.com

www.sunvivi.com

@sunviviofficial