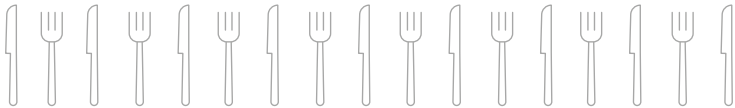


Survivi[®]

Inspired Living, Innovative Appliances



**SKU:ZES027
CY-SC0405S**



4 QUART SLOW COOKER

Product Category · Instructions · Recipes

Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas

**DISCOVER
more of our
products!**



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Sunvivi[®]

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

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



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

We are developing more...

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



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Avoid touching hot surfaces. Use handles or knobs and employ potholders when removing covers or handling hot containers.
3. To prevent electrical shock, do not place the cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when using any appliance in the presence of or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before attaching or detaching parts and before the cleaning process.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer result in injury.
8. Avoid using the appliance outdoors.
9. Prevent the cord from hanging over the edge of the table or counter or faces.
10. Avoid placing the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Exercise extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
12. Use the appliance only for its intended purpose.
13. Lift and open the cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the unit.
14. To disconnect, turn the control to Off, then remove the plug from the wall outlet.
15. Always close and lock the tempered glass ind when transporting food inside the insert.
16. The removable insert is designed for use with this appliance only. It must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Do not use a cracked container.
17. This product is intended for countertop use only.
18. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep the appliance and cord away from children. Never drape the cord over the edge of the counter, never use the outlet below the counter, and never use it with an extension cord.
19. **CAUTION:** TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD, NEVER COOK DIRECTLY ON THE HEATING SURFACE OF THE SLOW COOKER. COOK ONLY IN THE CONTAINER PROVIDED.
20. FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS



OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



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

CORD PLUG

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to minimize the risks of entanglement or tripping over a longer cord.

LINE CORD SAFETY TIPS

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



BEFORE USING

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

IMPORTANT

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

BEFORE USING

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

Always use a heat-resistant trivet under heat generating sources such as Slow Cookers, etc.

Do not place hot pans, pots, ceramic or stoneware inserts, etc directly on the countertop surface.

Slow Cooker stoneware inserts have a rough bottom. To avoid scratching surfaces, always place the stoneware insert on a heat resistant placemat or trivet.

1. Carefully unpack the slow cooker.
2. Wash the stoneware insert and glass lid in warm, soapy water. Rinse well dry thoroughly.
3. Wipe the interior and exterior surfaces of the base with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling. **NEVER IMMERSER THE BASE, CORD, OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
4. The slow cooker should be operated before initial use. After cleaning the unit, place the stoneware inside the base. Pour 2 cups of water into the stoneware insert and cover with the lid. Plug the slow cooker into an electrical wall outlet and turn to the HIGH setting. Allow it to operate for approximately 20 minutes.
5. After 20 minutes, switch OFF and unplug. Allow the unit to cool. Remove and discard the water. Rinse the insert, dry thoroughly, and replace it in the base.



STONEWARE INSERT

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

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

USE: The stoneware insert and glass lid CANNOT be used in conventional, convection, or microwave ovens. Both the stoneware insert and glass lid are dishwasher safe.

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

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



STONEWARE INSERT

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

CARE OF GLASS LID:

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

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

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



HOW TO USE

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

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

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

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

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

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

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



PROGRAMMING YOUR SLOW COOKER

Steps

1. Prepare the recipe according to instructions.
2. Place food in stoneware insert and cover with glass lid.
3. Plug the slow cooker into wall outlet and follow instructions below to your slow cooker
4. When the food is ready to be served, press the STOP button and unplug it from the outlet.
5. Remove the glass lid.
6. Grasp the stoneware insert by the handles and remove it from the base.
7. Serve the contents. If serving directly from the insert, always place active padding under the pot before placing it on a table or countertop.

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

PROGRAMMING YOUR SLOW COOKER

1. When you plug your slow cooker into the wall outlet, the LED display will show "--" indicating that the unit is plugged in and ready to be programmed. The slow cooker is in standby mode with no heat function at this time.
2. Press the MODE button to select LOW, HIGH, or WARM. You can press POWER at any time to cancel all operations, and the slow cooker will turn off immediately. Pressing the power button will return to standby mode.
3. If LOW is selected, the slow cooker will display "08:00" (8 hrs). The screen will flash 3 times, after a buzzing sound, and then cooking will begin.
4. If HIGH is selected, the slow cooker will display "04:00" (4 hrs). The screen will flash 3 times, after a buzzing sound, and then cooking will begin.
5. If LOW, HIGH or WARM mode is selected, press and hold the DELAY START button for 3 seconds to enter delay mode. It will display "02:00" (2 hours), the screen will flash 3 times, after a buzzing sound, and then start the countdown.

NOTA: NOTA: Si deseas más o menos tiempo de cocción, presiona el botón "-" o "+" hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.

Después de que termine la cuenta regresiva del modo de reserva, automáticamente entra en el modo de trabajo normal y el anillo de calefacción comenzará a calentarse.



USER MAINTENANCE

6. When the cooking time is complete, the slow cooker will automatically set the temperature to the WARM function for a period of 6 hours. The slow cooker will buzz 3 times, display "06:00"(6 hrs), and then switch to the WARM function.
7. When the time has elapsed, the LED display will flash "--", and the slow cooker will return to standby mode with no heat function. And it will automatically off after 5 minutes.
8. Unplug the slow cooker from the wall outlet.

USER MAINTENANCE

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

PRECAUTIONS

- Always press the POWER button, unplug the slow cooker power cord from the all outlet, and allow it to cool before cleaning.
- Always handle the insert carefully. Avoid hitting the insert against the faucet or hard surfaces.
- Do not touch the sides of the slow cooker base while food is cooking. Always use the side handles on the base. Use pot holders or oven mitts to lift the stoneware insert.

TO CLEAN:

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



LOCKING LID SYSTEM

DISHWASHER CLEANING

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

SPECIAL CLEANING

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

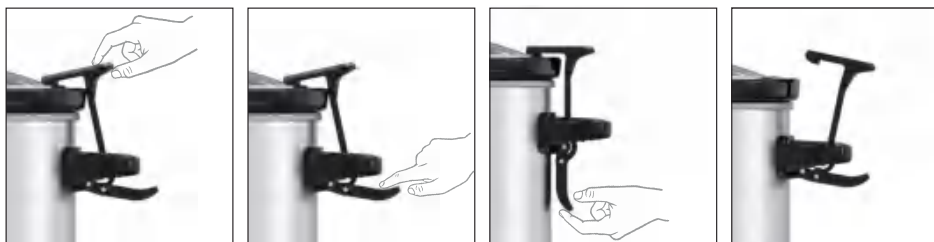
TO STORE:

Make sure all parts are clean and dry before storing. Store the appliance in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. To store, place the insert inside the base and the lid on the insert. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

LOCKING LID SYSTEM

This slow cooker comes with a locking lid system and offers a convenient solution for transporting a favorite dish. Always unplug the slow cooker before moving. To engage the lid lock, simply lock the latch onto the edge of the glass lid and press the latch handle. Before transporting complete stone tool inserts, ensure that the lid is securely locked.

To release the lid lock, lift the locking handle to its original position.



- **CAUTION:** Never use the glass lid handle to lift up or carry the stoneware insert when the lid locks are engaged.
- Always grasp the side handles of the stoneware with oven mitts or potholders.
- Never exert excessive downward force on the glass lid, stoneware insert or handles.



HELPFUL HINTS IN USING THE SLOW COOKER

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the cooking pot should be centered on the pot for best results. Do not remove the cover unnecessarily - this will result in major heat loss.
- Stirring is not necessary when slow cooking. However, if cooking on HIGH, stirring occasionally will help distribute flavors throughout the recipe.
- For best results, the slow cooker should be at least half-filled.
- If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the stoneware insert so ingredients can come to a simmer. When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to a boil.
- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties. When possible, remove excess fat before cooking. If the recipe calls for browning the meat, brown it using a separate cooking pot and a separate utensil before placing the meat in the insert of the slow cooker.
- The greater the fat content of the meat, the less liquid needed for cooking. If cooking meat with a high-fat content, place thick onion slices beneath it so the meat will not sit and cook in the fat. Roasts may be prepared in the cooker without adding liquid if cooked on LOW.
- Always use a meat thermometer to determine the proper temperature.
- Add fresh or thawed fish or seafood to the cooking pot an hour before serving, as these ingredients can fall apart during long hours of cooking.
- Since raw vegetables usually take longer to cook than meats, cut vegetable into uniform, bite-sized pieces (about 1/2 inch in diameter) before adding them to the stoneware insert.

ADAPTING RECIPES (General Hints)

- The LOW setting is recommended for all-day cooking. Most meat-and-vegetable combinations required at least 7 hours on LOW.
- For best flavor, use whole-leaf herbs and spices during initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir in during last hour of cooking.
- Many factors can affect how quickly a recipe will cook. The water and fat content of food, its temperature, and the size of the item(s) will affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than larger pieces.
- Recipes for vegetable-type casseroles must contain liquid to prevent scorching on the sides of the cooking pot.
- If using a specific recipe, one item may be substituted for another, if an equal quantity is used. For example, if recipe calls for a 12-oz. can of chicken broth, a 10-oz. can of tomato soup plus 2 oz. of something else (water, wine, canned tomatoes) maybe substituted.



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

- Canned beans may be added directly to any recipe, but dried beans, especially red kidney beans, should be soaked in water (if desired) and boiled first. Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acid foods, as these have a hardening effect on beans. In this case, beans should be allowed to simmer until tender (about 1½ hours) after boiling.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

ABOUT YOUR PRODUCT WARRANTY: Most warranty repairs are handled routinely, but sometimes requests for warranty service may not be appropriate. For example, warranty service would NOT apply if the product damage occurred because of misuse, lack of routine maintenance, shipping, handling, warehousing, or improper installation. Similarly, the warranty is void if the manufacturing date or the serial number on the product has been removed or the equipment has been altered or modified. During the warranty period, the authorized service dealer, at its option, will repair or replace any part that, upon examination be defective under normal use and service.



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

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



Sunvivi®



Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

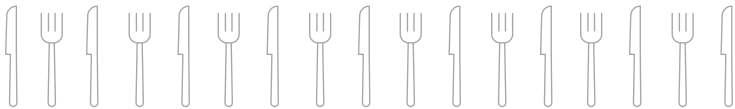


Sunvivi®

Survivi®

Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES027
CY-SC0405S



COCINA LENTA DE 4 CUARTOS

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



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, es crucial adherirse a las precauciones de seguridad básicas. Esto es esencial para minimizar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y posibles lesiones a las personas. Las principales medidas de seguridad incluyen lo siguiente:

1. LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Evite tocar superficies calientes. Use las asas o perillas y emplee agarraderas al quitar las cubiertas o manipular recipientes calientes.
3. Para prevenir descargas eléctricas, no coloque el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Se requiere supervisión cercana al usar cualquier aparato en presencia de niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que el aparato se enfríe antes de adjuntar o quitar partes y antes del proceso de limpieza.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato presenta fallas o ha sido dañado de alguna manera. Regrese el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede resultar en lesiones.
8. Evite usar el aparato al aire libre.
9. Evite que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador o que toque superficies calientes.
10. Evite colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Tenga extrema precaución al mover un aparato que contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
12. Use el aparato solo para su propósito previsto.
13. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras y permita que el agua gotee dentro de la unidad.
14. Para desconectar, gire el control a Apagar y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
15. Siempre cierre y asegure la tapa de vidrio templado al transportar alimentos dentro del inserto.
16. El inserto extraíble está diseñado solo para su uso con este aparato. Nunca debe usarse en una estufa. No coloque un recipiente caliente sobre una superficie húmeda o fría. No use un recipiente agrietado.
17. Este producto está destinado solo para uso en encimera.
18. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca deje caer el cable por el borde de la encimera, nunca use el enchufe debajo de la encimera y nunca lo use con un cable de extensión.
19. PRECAUCIÓN: PARA PREVENIR DAÑOS O RIESGOS DE DESCARGA ELÉCTRICA, NUNCA COOK DIRECTAMENTE SOBRE LA SUPERFICIE DE CALENTAMIENTO DEL SLOW COOKER. COCINE SOLO EN EL RECIPIENTE PROPORCIONADO.
20. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

EL PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



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

ENCHUFE DEL CORDÓN

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja 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 en el tomacorriente, invierta el enchufe y vuelva a intentarlo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES PARA CORDÓN CORTO

Se proporciona un cordón de alimentación corto para minimizar el riesgo de enredos o tropiezos con un cordón más largo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CORDÓN

1. Nunca tire o jale el cordón o el electrodoméstico.
2. Para insertar el enchufe, agárralo y guíalo al tomacorriente.
3. Para desconectar el electrodoméstico, agarra el enchufe y retíralo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cordón para detectar cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentran, esto indica que el electrodoméstico debe ser revisado y el cordón debe ser reemplazado.



ANTES DE USAR

5. Nunca envuelva el cordón estrechamente alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría ejercer una presión indebida sobre el cordón en el punto donde entra en el electrodoméstico, causando que se deshilache y se rompa.

NO OPERE EL ELECTRODOMÉSTICO SI EL CORDÓN MUESTRA ALGÚN DAÑO, O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

IMPORTANTE

Durante los primeros minutos de uso inicial, es posible que note humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente. No volverá a ocurrir después de que el electrodoméstico haya sido utilizado unas pocas veces más.

ANTES DE USAR

Las encimeras de superficie sólida pueden rayarse, agrietarse, quemarse o dañarse fácilmente, especialmente cuando están expuestas al calor. Para evitar daños, se deben seguir las siguientes precauciones al usar este producto:

- Siempre use un salvamanteles resistente al calor debajo de fuentes generadoras de calor, como ollas de cocción lenta, etc.
 - No coloque sartenes, ollas, insertos de cerámica o de gres directamente sobre la superficie de la encimera.
 - Los insertos de gres de la olla de cocción lenta tienen un fondo rugoso. Para evitar rayar las superficies, siempre coloque el inserto de gres sobre un salvamanteles o tapete resistente al calor.
1. Desembale con cuidado la olla de cocción lenta.
 2. Lave el inserto de gres y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón. Enjuague bien y séquelo completamente.
 3. Limpie las superficies interiores y exteriores de la base con un paño suave y húmedo para eliminar las partículas de polvo acumuladas durante el embalaje y el manejo. **NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CORDÓN O EL ENCHUFE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**
 4. La olla de cocción lenta debe ser operada antes de su uso inicial. Después de limpiar la unidad, coloque la olla de cerámica dentro de la base. Vierta 2 tazas de agua en la olla de cerámica y cubra con la tapa. Enchufe la olla de cocción lenta en una toma de corriente eléctrica y ajuste a la configuración de ALTA. Permita que opere durante aproximadamente 20 minutos.
 5. Después de 20 minutos, apague y desenchufe. Deje que la unidad se enfríe. Retire la olla de cerámica y deseche el agua. Enjuague la olla, séquela completamente y colóquela de nuevo en la base.



INSERTO DE CERÁMICA

Como cualquier cerámica, la olla de piedra puede agrietarse o romperse si no se maneja adecuadamente. No seguir estas instrucciones puede causar roturas que resulten en lesiones o daños a la propiedad. Todas las piezas de piedra son frágiles. Manéjelas con cuidado.

- SIEMPRE USE AGARRADERAS AL MANIPULAR UTENSILIOS CALIENTES.
- NO coloque utensilios calientes sobre la encimera. Use un protector.
- NO coloque la piedra en la parte superior de la estufa, en un horno o bajo una parrilla, en un microondas o en un horno tostador.
- NO golpee utensilios contra el borde para desalojar alimentos.
- NO use utensilios de piedra para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer dulces.
- NO use limpiadores abrasivos, esponjas o cualquier cosa que pueda raspar la inserción o las partes. NO use ni repare ningún artículo que esté astillado, agrietado o roto.
- La parte inferior del producto puede ser áspera. Para evitar rasguños en las superficies, colóquelo sobre un mantel, mantel o protector.
- NO use la olla para recalentar alimentos o para almacenamiento general de alimentos.
- Siempre coloque los alimentos en la olla cuando esté a temperatura ambiente; luego coloque la olla en la base antes de encenderla.
- Los ingredientes para un plato en particular se pueden preparar con anticipación y almacenar en la olla en el refrigerador hasta que estén listos para cocinar. NO precaliente la base antes de agregar la olla. NUNCA caliente la olla cuando esté vacía.

USO: La inserción de piedra y la tapa de vidrio NO se pueden utilizar en hornos convencionales, de convección o microondas. Tanto la inserción de piedra como la tapa de vidrio son aptas para lavavajillas.

CUIDADO: Use únicamente utensilios de madera, nailon o plástico. Los utensilios de metal pueden rayar o dejar marcas grises. Se pueden lavar a mano o en un lavavajillas. Cargue con cuidado para evitar el contacto entre la piedra y la piedra, y que se golpeen contra otros elementos durante el ciclo.

NO permita que la inserción de piedra se remoje o permanezca en agua durante un período prolongado. La aplicación de calor después de la remojo puede causar fisuras en el esmalte. Si es necesario fregar, use únicamente esponjas de plástico o nailon con limpiadores no abrasivos.



INSERTO DE CERÁMICA

- Nunca exponga la inserción de piedra a cambios bruscos de temperatura. NUNCA la coloque en un lugar donde pueda estar en contacto con calor directo (por ejemplo, encima de una estufa o debajo de un asador).
- Siempre coloque los alimentos en la inserción de piedra cuando esté a temperatura ambiente; luego coloque la inserción en la base antes de encenderla.
- Los ingredientes para un plato en particular pueden prepararse con anticipación y almacenarse en la olla de cocción en el refrigerador hasta que estén listos para cocinar. NO precaliente la base antes de agregar la olla. NUNCA caliente la olla de cocción cuando esté vacía.
- Siempre use agarraderas o manoplas de horno al retirar la olla de la base. No coloque la olla de cocción directamente sobre la encimera o la mesa; use un salvamanteles o almohadilla para calor.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe después de usarla. No vierta agua fría en la olla de cocción de piedra caliente.

CUIDADO DEL TAPA DE VIDRIO:

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

CUIDADO: La tapa de vidrio puede romperse si está expuesta a calor directo o si se somete a cambios de temperatura bruscos. Las astillas, grietas o arañazos profundos también pueden debilitar la tapa.

- Mantenga la tapa alejada del asador, el microondas, las hornillas calientes y los conductos de calor del horno. Si la tapa de vidrio se ha utilizado en alguno de estos lugares, no la use nuevamente, incluso si no hay signos de daño. Pida una tapa de reemplazo de inmediato.
- Si la tapa se astilla, agrieta o raya, no la use. Desechela y pida un reemplazo.
- Siempre deje que la tapa de vidrio se enfríe sobre una superficie seca y resistente al calor antes de manipularla. No la coloque sobre superficies frías o húmedas, ya que esto puede causar que se agriete o rompa.
- Siempre use agarraderas o manoplas al retirar la tapa caliente. Para evitar quemaduras por vapor que escapa, siempre incline la tapa alejándola de las manos y la cara.



CÓMO USAR

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

Esta olla de cocción lenta cuenta con tres configuraciones de calor: BAJO, ALTO y MANTENIMIENTO. La configuración de MANTENIMIENTO está diseñada para mantener la receta preparada a una temperatura de servicio perfecta. Solo debe utilizarse después de que una receta se haya cocinado completamente, y la comida no debe recalentarse en la configuración de MANTENIMIENTO. Si la comida ha sido cocinada y refrigerada, debe recalentarse en BAJO o ALTO y luego cambiarse a MANTENIMIENTO.

PRECAUCIÓN: La configuración de MANTENIMIENTO solo debe usarse después de cocinar completamente la receta de acuerdo con las instrucciones. La comida debe estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento bacteriano antes de usar la configuración de MANTENIMIENTO. No use la configuración de MANTENIMIENTO para recalentar alimentos que hayan sido refrigerados o congelados.

Siga las pautas recomendadas en la receta que se esté utilizando para determinar el tiempo de cocción y las posiciones de calentamiento. Los platos se pueden preparar con mucha antelación antes de la hora de la comida, y el tiempo de cocción se puede regular para que la comida esté lista para servir a una hora conveniente. Una regla general para la mayoría de las combinaciones de carne y verduras en una olla de cocción lenta es la siguiente:

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

Otros recetas favoritas se pueden adaptar a la olla de cocción lenta. Todos los tiempos que se indican a continuación son aproximados y deben servir solo como pautas de cocción.

Tiempo de Cocción Regular	Tiempos de Cocción en Olla de Cocción Lenta	
	BAJO	ALTO
30 minutos	6-8 horas	3-4 horas
35-60 minutos	8-10 horas	5-6 horas
1-3 horas	10-12 horas	7-8 horas



PROGRAMANDO TU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Pasos:

1. Prepara la receta según las instrucciones.
2. Coloca la comida en el recipiente de cerámica y cúbrelo con la tapa de vidrio.
3. Conecta la olla de cocción lenta a la toma de corriente y sigue las instrucciones a continuación para programar tu olla de cocción lenta.
4. Cuando la comida esté lista para servir, presiona el botón STOP y desconéctala de la toma.
5. Retira la tapa de vidrio.
6. Agarra el recipiente de cerámica por las asas y retíralo de la base.
7. Sirve el contenido. Si sirves directamente desde el recipiente, siempre coloca un salvaplatos o protección debajo de la olla antes de ponerla en una mesa o encimera.

PRECAUCIÓN: Al quitar la tapa, agarra el área designada en la tapa y levántala para permitir que el vapor escape antes de apartar la tapa. Para evitar quemaduras, siempre sujeta la tapa de manera que el vapor que escapa fluya en dirección opuesta.

PROGRAMANDO TU OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Cuando conectes tu olla de cocción lenta a la toma de corriente, la pantalla LED parpadeará mostrando "--", lo que indica que la unidad está conectada y lista para ser programada. La olla de cocción lenta está en modo de espera sin función de calor en este momento.
2. Presiona el botón MODE para seleccionar LOW, HIGH o WARM. Puedes presionar POWER en cualquier momento para cancelar todas las operaciones, y la olla de cocción lenta se apagará inmediatamente. Presionar el botón de encendido nuevamente volverá al modo de espera.
3. Si se selecciona LOW, la olla de cocción lenta mostrará "08:00" (8 horas). La pantalla parpadeará 3 veces, después sonará un pitido, y luego comenzará la cocción.
4. Si se selecciona HIGH, la olla de cocción lenta mostrará "04:00" (4 horas). La pantalla parpadeará 3 veces, después sonará un pitido, y luego comenzará la cocción.
5. Si se selecciona el modo LOW, HIGH o WARM, presiona y mantén presionado el botón DELAY START durante 3 segundos para ingresar al modo de retraso. Mostrará "02:00" (2 horas), la pantalla parpadeará 3 veces, después sonará un pitido, y comenzará la cuenta regresiva.

NOTA: Si deseas más o menos tiempo de cocción, presiona el botón "-" o "+" hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.

Después de que termine la cuenta regresiva del modo de reserva, automáticamente entra en el modo de trabajo normal y el anillo de calefacción comenzará a calentarse.



MANTENIMIENTO DEL USUARIO

6. Cuando el tiempo de cocción se complete, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente la temperatura a la función WARM durante un período de 6 horas. La olla emitirá 3 pitidos, mostrará "06:00" (6 horas) y luego cambiará a la función WARM.
7. Cuando se haya cumplido el tiempo, la pantalla LED parpadeará mostrando "--", y la olla de cocción lenta regresará al modo de espera sin función de calor. Se apagará automáticamente después de 5 minutos.
8. Desconecta la olla de cocción lenta de la toma de corriente.

MANTENIMIENTO DEL USUARIO

Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intentes repararlo tú mismo. Dirígete a personal de servicio calificado si se necesita mantenimiento.

PRECAUCIONES

- Siempre presiona el botón POWER, desconecta el cable de alimentación de la olla de cocción lenta de la toma de corriente y déjala enfriar antes de limpiarla.
- Siempre maneja el recipiente con cuidado. Evita golpear el recipiente contra el grifo o superficies duras.
- No toques los lados de la base de la olla de cocción lenta mientras la comida se está cocinando. Siempre usa las asas laterales de la base. Usa agaraderas o manoplas para levantar el recipiente de cerámica.

PARA LIMPIAR:

1. Este aparato debe limpiarse después de cada uso.
2. Después de que la unidad haya enfriado, lava el recipiente y la tapa de vidrio en agua tibia con jabón. Enjuaga bien y seca. Si la comida se pega a la superficie de la cerámica, llena la olla con agua tibia y jabonosa y déjala reposar un corto tiempo antes de limpiar.
3. Limpia las superficies interiores y exteriores de la base con un paño suave ligeramente húmedo o una esponja.
4. NUNCA SUMERGAS LA BASE EN AGUA.
5. NUNCA UTILICES LIMPIADORES ABRASIVOS O ESTROPAJOS PARA LIMPIAR LA OLLA DE COCCIÓN O LA BASE, YA QUE ESTOS PUEDEN DAÑAR LAS SUPERFICIES.



SISTEMA DE TAPA DE BLOQUEO

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS

El recipiente de cerámica se puede limpiar en un lavavajillas automático. Para prevenir daños, colócalo en la rejilla de manera que no golpee otros objetos durante la limpieza.

LIMPIEZA ESPECIAL

Si el recipiente de cerámica se mancha, límpialo con un limpiador no abrasivo o aplica una pasta de bicarbonato de sodio con un paño suave. Para eliminar manchas de agua o depósitos minerales, limpia con vinagre blanco destilado o vierte una pequeña cantidad en la olla y déjala reposar. Después de limpiar, lava la olla en agua tibia con jabón, enjuaga y seca.

PARA ALMACENAR:

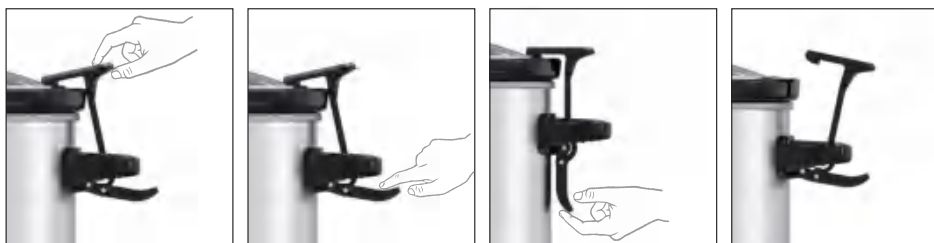
Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas antes de almacenar. Guarda el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco. Nunca lo almacenes mientras esté caliente o húmedo. Para almacenar, coloca el recipiente dentro de la base y la tapa sobre el recipiente. Nunca envuelvas el cable de manera ajustada alrededor del aparato; manténlo enroscado de forma suelta.

SISTEMA DE TAPA DE BLOQUEO

Esta olla de cocción lenta viene con un sistema de tapa con cierre y ofrece una solución conveniente para transportar un plato favorito. Siempre desenchufe la olla de cocción lenta antes de moverla.

Para activar el cierre de la tapa, simplemente enganche el pestillo en el borde de la tapa de vidrio y presione el asa del pestillo. Antes de transportar los insertos de herramienta de piedra completos, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.

Para liberar el cierre de la tapa, levante el asa de cierre a su posición original.



CONSEJOS ÚTILES PARA USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- **PRECAUCIÓN:** Nunca uses el asa de la tapa de vidrio para levantar o transportar el recipiente de cerámica cuando los bloqueos de la tapa están activados.
- Siempre agarra las asas laterales del recipiente de cerámica con manoplas o agarraderas.
- Nunca ejerzas una fuerza excesiva hacia abajo sobre la tapa de vidrio, el recipiente de cerámica o las asas.

CONSEJOS ÚTILES PARA USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- La tapa de la olla de cocción lenta no forma un ajuste hermético en la olla de cocción, pero debe estar centrada en la olla para obtener los mejores resultados. No quites la tapa innecesariamente, ya que esto resultará en una pérdida significativa de calor.
- No es necesario revolver cuando cocinas a fuego lento. Sin embargo, si cocinas en ALTO, revolver ocasionalmente ayudará a distribuir los sabores en toda la receta.
- Para obtener los mejores resultados, la olla de cocción lenta debe estar al menos a la mitad de su capacidad.
- Si cocinas sopas o guisos, deja un espacio de 2 pulgadas entre la comida y la parte superior del recipiente de cerámica para que los ingredientes puedan hervir a fuego lento. Al cocinar en ALTO, sigue revisando el progreso, ya que algunas sopas pueden llegar a hervir.
- Los cortes de carne menos tiernos y más baratos son mejores candidatos para la cocción lenta que las variedades más caras. Cuando sea posible, retira el exceso de grasa antes de cocinar. Si la receta indica dorar la carne, dórala en una olla aparte y con utensilios separados antes de colocarla en el recipiente de la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menos líquido necesitarás para cocinar. Si cocinas carne con alto contenido de grasa, coloca rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se cocine en la grasa. Los asados pueden prepararse en la olla sin añadir líquido si se cocinan en BAJO.
- Siempre usa un termómetro para carne para determinar la temperatura adecuada.
- Agrega pescado o mariscos frescos o descongelados a la olla una hora antes de servir, ya que estos ingredientes pueden deshacerse durante largas horas de cocción.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

- Dado que las verduras crudas generalmente tardan más en cocinarse que las carnes, corta las verduras en trozos uniformes y del tamaño de un bocado (aproximadamente 1/2 pulgada de diámetro) antes de agregarlas al recipiente de cerámica.

ADAPTANDO RECETAS (Consejos Generales)

- Se recomienda la configuración BAJA para cocinar durante todo el día. La mayoría de las combinaciones de carne y verduras requieren al menos 7 horas en BAJO.
- Para obtener el mejor sabor, utiliza hierbas y especias de hoja entera durante la preparación inicial. Si se usan hierbas y especias molidas, agrégalas durante la última hora de cocción.
- Muchos factores pueden afectar la rapidez con la que se cocina una receta. El contenido de agua y grasa de los alimentos, su temperatura y el tamaño de los elementos afectarán el tiempo de cocción. Los alimentos cortados en piezas se cocinarán más rápido que los trozos grandes.
- Las recetas para cazuelas de tipo vegetal deben contener líquido para evitar que se quemen los lados de la olla.
- Si se utiliza una receta específica, un ingrediente puede ser sustituido por otro, siempre que se use una cantidad igual. Por ejemplo, si la receta requiere una lata de 12 oz. de caldo de pollo, se puede sustituir por una lata de 10 oz. de sopa de tomate más 2 oz. de algo más (agua, vino, tomates enlatados).
- Las judías enlatadas se pueden agregar directamente a cualquier receta, pero las judías secas, especialmente las judías rojas, deben ser remojadas en agua (si se desea) y hervidas primero. Las judías deben estar completamente blandas antes de combinarlas con alimentos azucarados y/o ácidos, ya que estos tienen un efecto endurecedor sobre las judías. En este caso, las judías deben dejarse hervir a fuego lento hasta que estén tiernas (aproximadamente 1 hora y 30 minutos) después de hervir.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

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



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

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

CONDICIONES: Esta garantía es válida para el comprador minorista original desde la fecha de la compra inicial y no es transferible. Conserve el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener servicio o reemplazo bajo garantía. Los distribuidores, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar los términos y condiciones de esta garantía de ninguna manera.

El registro de la garantía no es necesario para obtener una garantía en los productos de Sunvivi. Guarde su recibo de prueba de compra.

ACERCA DE SU GARANTÍA DEL PRODUCTO: La mayoría de las reparaciones de garantía se manejan de manera rutinaria, pero a veces las solicitudes de servicio de garantía pueden no ser apropiadas. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicaría si el daño al producto ocurrió debido a un uso indebido, falta de mantenimiento de rutina, envío, manejo, almacenamiento o instalación incorrecta. De manera similar, la garantía queda nula si la fecha de fabricación o el número de serie del producto ha sido eliminado o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el período de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, a su opción, reparará o reemplazará cualquier parte que, tras la inspección, se encuentre defectuosa bajo uso y servicio normales.

DESGASTE NORMAL: Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes o los daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: Uso negligente o indebido del producto; Voltaje o corriente inadecuados; Uso contrario a las instrucciones de operación; Desviación de las instrucciones sobre almacenamiento y transporte; Reparación o alteración por parte de alguien que no sea Sunvivi o un centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre eventos de fuerza mayor, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

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





¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

