



SUNVIVI

Roaster Oven (Horno Asador Eléctrico)

ZER006



INSTRUCTION BOOK MANUAL DE INSTRUCCIONES



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



Hey, it's Sunvivi.

Glad you're here.

This is made to keep things simple—less steps, less hassle,
just get it done.

You've got this. We've got the rest.



Official Website



Recipe

Contents / contenido

■	Safety Instructions	01
	<i>Instrucciones de seguridad</i>	13
■	Product Overview	03
	<i>Descripción del producto</i>	15
■	How to Use	03
	<i>Cómo usar el producto</i>	15
■	Cooking Guide	07
	<i>Guía de cocción</i>	18
■	Clean & Maintenance	10
	<i>Limpieza y cuidado</i>	22
■	Troubleshooting	10
	<i>Problemas y soluciones</i>	22
■	Warranty	12
	<i>Garantía</i>	24



■ Safety Instructions

When using this appliance, follow these basic precautions:

► Before you start

- Read all instructions before use.
- This appliance generates heat. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

► Electricity Safety

- Do not immerse the cord, plug, or appliance in water or other liquids. Keep everything dry.
- Polarized Plug (Safety Feature)
 - This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This is a safety feature to help reduce the risk of electric shock.
 - The plug is designed to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify or defeat this safety feature.
 - If the plug fits loosely into the outlet, or if the outlet feels warm, do not use it.
- Power Cord Instructions
 - A short power-supply cord is provided to reduce the risk of tripping or entanglement.
 - If an extension cord is used, it should meet the following requirements:
 - The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the appliance rating.
 - If the appliance is grounded, use a 3-wire grounding-type extension cord.
 - Arrange the cord so it does not hang over the edge of a counter or table where it can be pulled or tripped over.
 - Do not pull, twist, or damage the power cord.

► Children

- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced capabilities.
- Close supervision is required when used near children.
- Do not allow children to play with the appliance.

► Use & Handling

- Unplug when not in use, before cleaning, and before adding or removing parts.
- Allow the appliance to cool before handling or cleaning.
- To disconnect, turn control knob to Min. position, then unplug. Do not pull the cord.



■ Safety Instructions

► **Product Condition**

- Do not use it if the cord or plug is damaged, or if the appliance malfunctions.
- Do not attempt to repair the appliance. Contact the manufacturer for service.

► **Placement**

- For indoor household use only.
- Place on a dry, stable, level surface.
- Keep at least 6 inches (15 cm) of space around the appliance.
- Keep the cord away from heat and edges.

► **Heat & Cooking Safety**

- Use caution when moving the appliance if it contains hot oil or liquids.
- The appliance body may retain heat after use. Allow it to cool before touching it.
- Open the lid carefully. Steam may cause burns. Lift the lid away from you.
- The roasting pan and rack will be hot during and after use.

► **Proper Use**

- Use only the provided roasting pan. Do not cook directly in the appliance base.
- Avoid sudden temperature changes (for example, adding cold liquids to a hot pan).
- Do not use the appliance for purposes other than intended.

► **Additional Caution**

- Spilled food can cause burns. Keep the appliance and cord away from children.
- Do not let the cord hang over the edge of a counter or use an outlet below the counter.
- Do not cook directly in the oven. Use the provided roasting pan only.

Product Overview

Parts & Components



a	Lid	e	Handle with Lid Rest
b	Rack	f	Roaster Oven Base
c	Removable Roasting Pan	g	Temperature Control knob
d	Indicator Light		

How to Use

► Before First Use

- Let's get everything ready.
- Remove all packaging materials.
 - Wash the roasting pan, rack, and lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners.
 - Wipe the outside of the roaster oven with a soft cloth and warm soapy water. Do not immerse the main body in water.

► Good to know before you start

How to Use

- Always use oven mitts when handling hot parts or food.
- Lift the lid away from you to avoid steam burns.
- Heat escapes when the lid is lifted. Try not to open it too often.
- To pause cooking, use the lid rest feature by placing the lid upright in the side tabs.

► Cooking tips (for better results)

- You can use convenience meals- just place them on the rack and follow package directions.
- Meats will cook moist and tender. For more browning, brush with oil or butter before cooking.
- For crispier poultry skin: finish in a 425°F oven for the last 30 minutes.

► Basic Operation

- Place the removable roasting pan inside the roaster.
Always use the pan. Do not cook directly in the base.
- Put the lid on.
- Turn the temperature knob to **Min.** position, then plug it in.
- Set your desired temperature to start heating.
- Preheat for 15–20 minutes with the lid on. The light will turn OFF when it's ready.
- Add the rack (if needed), then place your food inside and close the lid.
Some foods can be cooked directly in the Roasting Pan.
- When done, turn the knob to **Min.** and unplug the unit.
- Open the lid carefully. Use oven mitts to remove food and serve.

► Defrost Mode

Forgot to thaw your turkey? It happens. This setting helps you go from frozen to roasted—no extra planning needed.

A frozen turkey will take about twice as long as a thawed one. Plan your time accordingly.

- Step 1: Preheat
 - Turn the temperature knob to **DEFROST** and preheat for 15–20 minutes.
- Step 2: Load the turkey
 - Remove all packaging from the frozen turkey. Place it on the roasting rack and cover with the lid.
 - Keep the lid closed as much as possible to maintain heat.
- Step 3: Start defrosting
 - Let the turkey begin thawing. Check occasionally with a meat thermometer, but avoid opening the lid too often.
- Step 4: First temperature check

How to Use

When the legs and thighs reach **90–100°F**:

- Brush the outside with oil or butter
- Add seasoning if desired
- Step 5: Continue defrosting

Keep cooking on **DEFROST MODE** until:

- Legs and thighs reach **130–150°F**
- Breast reaches **50–60°F**

Then check the cavity:

- Remove any melted ice or liquid
- Take out giblets and neck (use tongs if needed)

If they don't come out easily, continue defrosting and check every 10–15 minutes.

- Step 6: Switch to roasting
 - Turn the knob to **325°F** to start roasting.
- Step 7: Check doneness

Turkey is done when:

- Breast reaches **165°F**
- Legs & thighs reach **175°F**
- Cavity reaches **165°F**

Check temperature in multiple spots. If needed, continue roasting and recheck every 10–15 minutes.

ESTIMATED TIMES WHEN USING DEFROST	Smaller Turkey About 17lbs.		Larger Turkey About 23lbs.	
	Hours	Minutes	Hours	Minutes
Roaster Preheat (steps 1 & 2)		20		20
First Check of Temperatures (step 3)	1	30	4	30
Finish Defrosting (step 4)	2		1	
Total DEFROST Time	3	50	5	50
Roasting Turkey (step 5)	2		1	
Total DEFROST + ROAST Time	5	50	6	50

How to Use

► Note :

Larger turkeys may move faster through the roasting stage after defrosting. Smaller turkeys may take longer overall.

Temperature is always the final answer.

► Keep Warm Mode

Your roaster includes a **Keep Warm** setting.

When your food is done cooking, simply turn the temperature knob to **Keep Warm**.

The roaster will stay at a low, steady heat to keep your food warm until you're ready to serve.

That's it. No need to reheat.

Cooking Guide

► Checking Meat Doneness

Use an instant-read thermometer to check the center of the meat or poultry.

Avoid touching the bone.

After removing from the roaster, the temperature will rise about **5°F**.

Let the meat rest for about **10 minutes** before carving and serving.

MEAT	MEDIUM RARE	MEDIUM	WELL DONE
Beef			
Roast	145°F	155°F	170°F
Meatloaf		160°F	
Veal			
Roast		155°F	
Lamb			
Roast	140°F	155°F	170°F
Pork			
Roast		155°F	160°F
Poultry			
Roast Chicken Or Turkey			180°F
Chicken or Turkey Breast or Parts			180°F

Cooking Guide

► Roasting Meats & Poultry

Meat cooks faster in the roaster than in a conventional oven.

For more browning and a crispier finish, use a lower temperature and cook a bit longer.

Times are approximate. Use them as a guide.

MEAT	WEIGHT (LBS.)	ROASTING TEMPERATURE	MINUTES PER LB	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
BEEF: Standing Rib	6 to 8 lbs	350°F	10 to 12 minutes	Rare: 1 hour	124°F
			12 to 15 minutes	Medium Rare: 1 ¼ hours	145°F
			15 to 17 minutes	Medium: 1 ½ hours	160°F
			17 to 19 minutes	Well: 1 ¾ hours	170°F
Sirloin Tip	3 to 5 lbs	325°F	11 to 13 minutes	Rare: 1 hour	124°F
			13 to 15 minutes	Medium Rare: 1 ¼ hours	145°F
			15 to 17 minutes	Medium: 1 ½ hours	160°F
			17 to 19 minutes	Well: 1 ¾ hours	170°F
Tenderloin	2 to 4 lbs	450°F	10 to 12 minutes	Rare: 25 minutes	124°F
			12 to 14 minutes	Medium Rare: 40 minutes	145°F
			15 to 16 minutes	Medium: 50 minutes	160°F
			16 to 18 minutes	Well: 1 hour	170°F
Corned Beef	3 lbs	350°F	25 to 28 minutes	1 ¼ hours	160°F
Meatloaf	2 lbs	350°F	40 to 50 minutes	1 ½ hours	160°F
Meatballs	2 lbs/ 36 meatballs	350°F	12 to 15 minutes	25 minutes	160°F
LAMB: Leg	6 lbs	350°F	12 to 15 minutes	Medium Rare: 1 ¼ hour	145°F
			15 to 17 minutes	Medium: 1 ½ hours	160°F
			17 to 19 minutes	Well: 1 ¾ hours	170°F
Crown Rack	3 lbs	350°F	12 to 15 minutes	Medium Rare: 35 minutes	145°F
			15 to 17 minutes	Medium: 45 minutes	160°F

Cooking Guide

MEAT	WEIGHT (LBS.)	ROASTING TEMPERATURE	MINUTES PER LB	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
			17 to 19 minutes	Well: 1 hour	170°F
PORK: Loin Roast	5 lbs	350°F	22 to 25 minutes	2 hours	160°F
Pork Chops 6 chops	4 lbs	325°F	11 to 15 minutes	45 minutes	160°F
Rolled Pork Shoulder	4 lbs	350°F	24 to 28 minutes	2 hours	160°F
SPARERIBS Country ribs	4 to 5 lbs	325°F	22 to 25 minutes	1 ½ hours	160°F
Baby Back Ribs	4 to 5 lbs	325°F	18 to 20 minutes	1 ¼ hours	160°F
SMOKED HAM: Bone in Ham	10 to 12 lbs	325°F	8 to 12 minutes	1 ¾ hours	160°F
Boneless Ham	6 to 8 lbs	325°F	12 to 14 minutes	1 ¼ hours	160°F
Fully Cooked Ham	6 to 8 lbs	325°F	10 to 12 minutes	1 hour	160°F
VEAL: Loin	5 lbs	325°F	24 to 28 minutes	2 hours	155°F
POULTRY: Fresh Chicken	4 to 5 lbs	350°F	12 to 15 minutes	1 ¼ hours	180°F
Roasting Chicken	6 to 8 lbs	350°F	10 to 12 minutes	1 ¾ hours	180°F
Fresh turkey	12 to 14 lbs	325°F	6 to 8 minutes	1 ¾ hours	180°F
Frozen turkey (defrosted)	14 to 16 lbs	325°F	6 to 8 minutes	2 hours	180°F
Fresh Turkey breast (bone in)	5 to 6 lbs	325°F	10 to 15 minutes	1 ½ hours	180°F

► **Baking**

Place baking pans on the roasting rack. Do not place pans directly on the bottom of the roasting pan.
 Metal pans work best, as they heat more evenly and provide better browning.

FOOD	AMOUNT OR SIZE	BAKING PAN	TEMPERATURE	ESTIMATED TIME
Muffins	2 ½-inch	12 muffin pan	400°F	14 to 18 minutes
Quick Bread	1 loaf	9 x 5 x 3 inch	350°F	25 to 30 minutes

Cooking Guide

FOOD	AMOUNT OR SIZE	BAKING PAN	TEMPERATURE	ESTIMATED TIME
Yeast Bread	1 ½ lb loaf	Baking sheet	375°F	25 to 30 minutes
Yeast Rolls	12 rolls	9-inch square baking pan	400°F	15 to 20 minutes
Coffeecake	9 squares	9-inch square baking pan	350°F	40 to 45 minutes
Brownies	9 squares	9-inch square baking pan	350°F	25 to 30 minutes
Cupcake	2 ½-inch	12 muffin pan	400°F	14 to 18 minutes
Sheet Cake	12 servings	13 x 9 x 3-inches	350°F	20 to 25 minutes
Pound Cake	10 servings	10-inch tube pan	325°F for dark pan 350°F for light pan	50 to 55 minutes
Bundt Cake	10 to 12 servings	10-inch Bundt pan	325°F for dark pan 350°F for light pan	50 to 55 minutes
Cheesecake	10 to 12 servings	10-inch spring form pan	Crust 400°F Then With filling 350°F	10 minutes 50 to 55 minutes
Fruit Pie	8 to 10 servings	9-inch glass pie plate	400°F	40 to 45 minutes
Quiche	8 servings	9-inch glass pie plate Or 10-inch metal tart pan	400°F Then 300°F	for 10 minutes for 35 to 40 minutes
Pizza	4 servings	9-inch pizza pan	425°F	20 to 25 minutes
Mini Pizzas	6 servings	Baking sheet	425°F	15 to 20 minutes
Baked Potatoes	6/ 1 lb each	On rack	400°F	55 to 60 minutes
	10/ 8 oz each	On rack	400°F	45 to 50 minutes
Sweet Potatoes	8/10 oz each	On rack	400°F	45 to 50 minutes
Scalloped Potatoes	9-inch square baking dish	On rack	350°F	60 to 70 minutes
Casserole	9-inch square baking dish	On rack	350°F	50 to 60 minutes
Winter Squash/ halved	In shallow baking pan	On rack	375°F	25 to 30 minutes
Baked apples	In shallow baking pan	On rack	350°F	35 to 40 minutes

* Always preheat roaster prior to baking.

Cleaning & Care

Clean your roaster after every use.

- Before you start
 - Turn the temperature knob to **Min.**
 - Unplug the unit.
 - Let it cool completely.
- Wash removable parts
 - Wash the roasting pan, lid, and rack in hot soapy water.
 - Use a sponge or soft cloth.
 - Rinse well and dry thoroughly.
 - Do not use abrasive cleansers.
- Clean the roaster oven base
 - Wipe the inside and outside with a damp cloth.
 - Do not immerse the roaster oven body in water or any liquid.
- Important note
 - This appliance contains no user-serviceable parts.
 - Any repairs should be handled by an authorized service representative.

Troubleshooting

Something not right?
Try this.

Frequently Asked Questions and Solutions

Question	Solution
Is it normal to see smoke or smell something at first?	Yes. This can happen during the first use. The heating elements may release a small amount of smoke or odor at the beginning. It usually disappears after about 10 minutes and won't happen again.
How do I reduce the smoke?	For first use, run the unit empty for about 10 minutes. After that, normal cooking may produce some steam, but not smoke.
What temperature should I use for roasting turkey?	325°F is a reliable temperature for roasting turkey. It gives even cooking and good results for most sizes.

Troubleshooting

Frequently Asked Questions and Solutions

Question	Solution
What is the inner pan made of?	The roasting pan is enamel-coated. It is designed for cooking use and safe under normal conditions.
Can I use it for reheating food?	Yes. Use a lower temperature setting and keep the food covered to prevent it from drying out.
What does the self-basting lid do?	The lid is designed to help retain moisture inside the roaster. This supports even cooking and helps keep food from drying out.
Should I use the rack or place food directly in the pan?	It depends on what food you cook. The rack is recommended for roasting turkey. It lifts the turkey, improves airflow, and makes it easier to remove after cooking.
How long does it take to cook a turkey?	Cooking time depends on size and whether the turkey is frozen or thawed. A frozen turkey can take about twice as long. For best results, always check with a meat thermometer.

Warranty

Model Number: ZER006

Your Roaster oven is covered by a **1-year limited warranty** from the date of purchase.

We stand behind what we make. If something isn't right, we'll do our best to make it right.

What's covered

- Defects in materials
- Defects in workmanship
- Issues under normal household use

What's not covered

- Misuse or improper use
- Damage from neglect or accidents
- Normal wear and tear
- Weather-related damage

How to get help

If you run into an issue:

- ▶ **Have your proof of purchase ready**
- ▶ **Have your proof of damaged products ready**
- ▶ **Contact our support team**



707-392-8405



support@sunvivi.com

We'll guide you through the next steps.

Good to know

- This warranty applies to the original purchaser only
- Valid for household use only



SUNVIVI
Make cooking effortless



Hola, somos Sunvivi.

Qué bueno que estás aquí.

Lo hicimos para hacerlo fácil — menos pasos,
menos complicaciones.

Solo úsalo y listo.



Sitio web oficial



Receta



■ Instrucciones de seguridad

Al usar este aparato, siga siempre las siguientes precauciones básicas:

► Antes de comenzar

- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- Este aparato genera calor. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.

► Seguridad eléctrica

- No sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos. Mantenga todas las partes secas.
- Enchufe polarizado (característica de seguridad)
 - Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Esta es una función de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
 - El enchufe está diseñado para conectarse en una toma polarizada en una sola posición. Si el enchufe no encaja, inviértalo. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar ni anular esta característica de seguridad.
 - Si el enchufe queda flojo en la toma o si la toma se siente caliente, no utilice el producto.
- Instrucciones del cable de alimentación
 - Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropiezos o enredos.
 - Si se utiliza un cable de extensión, este debe cumplir con los siguientes requisitos:
 - Su capacidad eléctrica debe ser igual o superior a la del aparato.
 - Si el aparato cuenta con conexión a tierra, utilice un cable de extensión de 3 hilos con conexión a tierra.
 - Coloque el cable de manera que no cuelgue del borde de una mesa o encimera, donde pueda ser tirado o provocar tropiezos.
 - No tire, retuerza ni dañe el cable de alimentación.

► Niños

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños ni por personas con capacidades reducidas.
- Se requiere supervisión estricta cuando se utilice cerca de niños.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.

► Uso y manejo

- Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de su limpieza y antes de colocar o retirar piezas.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o limpiarlo.



■ Instrucciones de seguridad

- Para desconectar, gire la perilla de control a la posición **Min.** y luego desenchufe el aparato. No tire del cable.

► Estado del producto

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta fallas.
- No intente reparar el aparato. Contacte al fabricante para servicio técnico.

► Ubicación

- Solo para uso doméstico en interiores.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- Mantenga al menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio alrededor del aparato.
- Mantenga el cable alejado del calor y de los bordes.

► Seguridad durante el calentamiento y la cocción

- Tenga precaución al mover el aparato si contiene aceite o líquidos calientes.
- El cuerpo del aparato puede retener calor después de su uso. Deje que se enfríe antes de tocarlo.
- Abra la tapa con cuidado. El vapor puede causar quemaduras. Levante la tapa alejándola de usted.
- La bandeja de asado y la rejilla estarán calientes durante y después del uso.

► Uso adecuado

- Utilice el recipiente interior incluido. No cocine directamente en la base del aparato.
- Evite cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, al agregar líquidos fríos a un recipiente caliente).
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.

► Precaución adicional

- Los derrames de alimentos pueden causar quemaduras. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una encimera ni utilice una toma de corriente debajo de la encimera.
- No cocine directamente en el aparato. Utilice únicamente el recipiente interior.

Descripción del producto

Partes y componentes



a	Tapa	e	Asa con Soporte para Tapa
b	Rejilla	f	Base del Horno Asador
c	Recipiente Interior Extraíble	g	Perilla de Control de Temperatura
d	Luz Indicadora		

Cómo usar el producto

Antes del primer uso

- Vamos a dejar todo listo.
- Retira todo el material de embalaje.
 - Lava el recipiente interior, la rejilla y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuaga y seca bien. No uses limpiadores abrasivos.
 - Limpia el exterior del horno asador con un paño suave y agua tibia con jabón. No sumerjas la unidad principal en agua.

Antes de empezar

▶ Cómo usar el producto

- Usa siempre guantes de cocina al manipular piezas o alimentos calientes.
- Levanta la tapa alejándola de ti para evitar quemaduras por vapor.
- Cada vez que abres la tapa, el calor se escapa. Intenta no abrirla demasiado.
- Si quieres pausar la cocción, coloca la tapa en posición vertical en las ranuras laterales usando el soporte integrado.

▶ Consejos de cocina (para mejores resultados)

- Puedes usar comidas preparadas. Solo colócalas en la rejilla y sigue las instrucciones del paquete.
- Las carnes quedan jugosas y tiernas. Si quieres más dorado, úntalas con aceite o mantequilla antes de cocinar.
- Para una piel de pollo más crujiente: termina la cocción en un horno a 425°F durante los últimos 30 minutos.

▶ Uso básico

- Coloca el recipiente interior dentro del horno asador.
Usa siempre el recipiente. No cocines directamente en la base.
- Coloca la tapa.
- Gira la perilla de temperatura a la posición **Min.** y luego conéctalo.
- Ajusta la temperatura deseada para comenzar a calentar.
- Precalienta durante 15–20 minutos con la tapa puesta. La luz se apagará cuando esté listo.
- Añade la rejilla (si la necesitas), coloca los alimentos dentro y cierra la tapa. Algunos alimentos pueden cocinarse directamente en el recipiente interior.
- Cuando termines, gira la perilla a **Min.** y desconéctalo.
- Abre la tapa con cuidado. Usa guantes de cocina para retirar la comida y servir.

▶ Modo Descongelar

¿Olvidaste descongelar el pavo? Pasa más de lo que crees.

Con esta función puedes ir directamente de congelado a asado—sin necesidad de planear con anticipación.

Un pavo congelado tarda aproximadamente el doble que uno descongelado. Tenlo en cuenta al calcular el tiempo.

- Paso 1: Precalentar
 - Gira la perilla de temperatura a **DEFROST** y precalienta durante 15–20 minutos.
- Paso 2: Colocar el pavo
 - Retira todo el embalaje del pavo congelado. Colócalo sobre la rejilla y cúbrelo con la tapa.
 - Mantén la tapa cerrada la mayor parte del tiempo para conservar el calor.
- Paso 3: Iniciar la descongelación

¿Cómo usar el producto

- Deja que el pavo comience a descongelarse. Puedes revisar ocasionalmente con un termómetro de carne, pero evita abrir la tapa con demasiada frecuencia.
- Paso 4: Primera revisión de temperatura
 - Cuando las piernas y los muslos alcancen **90–100°F**:
 - Úntalo con aceite o mantequilla
 - Añade condimentos si lo deseas
- Paso 5: Continuar la descongelación
 - Sigue cocinando en **modo DEFROST** hasta que:
 - Las piernas y muslos alcancen **130–150°F**
 - La pechuga alcance **50–60°F**
 - Luego revisa la cavidad:
 - Retira el hielo derretido o el líquido acumulado
 - Saca las vísceras y el cuello (usa pinzas si es necesario)
 - Si no salen fácilmente, continúa descongelando y revisa cada 10–15 minutos.
- Paso 6: Cambiar a modo asado
 - Gira la perilla a **325°F** para comenzar a asar.
- Step 7: Check doneness
 - El pavo estará listo cuando:
 - La pechuga alcance **165°F**
 - Las piernas y muslos alcancen **175°F**
 - La cavidad alcance **165°F**

Revisa la temperatura en varias partes. Si es necesario, continúa cocinando y vuelve a revisar cada 10–15 minutos.

TIEMPOS ESTIMADOS EN MODO DEFROST	Pavo pequeño Alrededor de 17 lb		Pavo grande Alrededor de 23 lb	
Pasos	Horas	Minutos	Horas	Minutos
Precalentamiento (pasos 1–2)		20		20
Primera revisión de temperatura (paso 3)	1	30	4	30
Fin de la descongelación (paso 4)	2		1	
Tiempo total en DEFROST	3	50	5	50
Asado (paso 5)	2		1	
Tiempo total DEFROST + ASADO	5	50	6	50

► Nota:

Los pavos grandes pueden pasar más rápido a la etapa de asado después de la

¿Cómo usar el producto

descongelación.

Los pavos pequeños pueden tardar más en total.

La temperatura siempre es la mejor referencia.

► Modo Keep Warm

Tu horno asador incluye una función **Keep Warm**.

Cuando la comida esté lista, solo gira la perilla a **Keep Warm**.

El horno mantendrá una temperatura baja y constante para conservar la comida caliente hasta que estés listo para servir.

Así de fácil. Tu comida se mantiene caliente sin esfuerzo.

¿Guía de cocción

► Cómo saber si la carne está lista

Usa un termómetro de lectura instantánea y colócalo en el centro de la carne o ave.

Evita tocar el hueso.

Después de sacarla del horno asador, la temperatura seguirá subiendo unos **5°F**.

Deja reposar la carne unos **10 minutos** antes de cortarla y servir.

Carne	Poco hecha (Medium Rare)	En su punto (Medium)	Bien hecha (Well Done)
Carne de res			
Asado	145°F	155°F	170°F
Pastel de carne		160°F	
Ternera			
Asada		155°F	
Cordero			
Asado	140°F	155°F	170°F
Cerdo			
Asado		155°F	160°F
Aves de corral			
Pollo o pavo asado			180°F
Pechuga o piezas de pollo o pavo			180°F

► Asar Carnes y Aves

Guía de cocción

La carne se cocina más rápido en el horno asador eléctrico que en un horno convencional.

Para un acabado más dorado y crujiente, usa una temperatura más baja y cocina un poco más de tiempo.

Los tiempos son aproximados. Úsalos solo como referencia.

Carne	Peso	Temperatura de cocción	Minutos por lb	Tiempo aproximado	Temperatura interna
RES: Costilla	6-8 lbs	350°F	10-12 min	Poco hecho: 1 h	124°F
			12-15 min	Medio: 1¼ h	145°F
			15-17 min	Término medio: 1½ h	160°F
			17-19 min	Bien cocido: 1¾ h	170°F
Punta de sirloin	3-5 lbs	325°F	11-13 min	Poco hecho: 1 h	124°F
			13-15 min	Medio: 1¼ h	145°F
			15-17 min	Término medio: 1½ h	160°F
			17-19 min	Bien cocido: 1¾ h	170°F
Lomo	2-4 lbs	450°F	10-12 min	Poco hecho: 25 min	124°F
			12-14 min	Medio: 40 min	145°F
			15-16 min	Término medio: 50 min	160°F
			16-18 min	Bien cocido: 1 h	170°F
Carne en conserva	3 lbs	350°F	25-28 min	1¼ h	160°F
Pastel de carne	2 lbs	350°F	40-50 min	1 ½ h	160°F
Albón-digas	2 lbs / 36 unidades	350°F	12-15 min	25 min	160°F
CORDERO Pierna de cordero"	6 lbs	350°F	12-15 min	Medio: 1¼ h	145°F
			15-17 min	Término medio: 1½ h	160°F
			17-19 min	Well: 1 ¾ hours	170°F
Rack de cordero	3 lbs	350°F	12-15 min	Bien cocido: 1¾ h	145°F
			15-17 min	Término medio: 45 min	160°F

Guía de cocción

Carne	Peso	Temperatura de cocción	Minutos por lb	Tiempo aproximado	Temperatura interna
			17-19 min	Bien cocido: 1 h	170°F
CERDO Lomo de cerdo	5 lbs	350°F	22-25 min	2 h	160°F
Costillas de cerdo	4 lbs	325°F	11-15 min0	45 min	160°F
Paleta de cerdo enrollada	4 lbs	350°F	24-28 min	2 h	160°F
COSTILLAS Costillitas de cerdo	4-5 lbs	325°F	22-25 min	1 ½ h	160°F
Baby Back Ribs	4-5 lbs	325°F	18-20 min	1 ¼ h	160°F
JAMÓN AHUMADO Con hueso	10-12 lbs	325°F	8-12 min	1 ¾ h	160°F
Sin hueso	6-8 lbs	325°F	12-14 min	1 ¼ h	160°F
Jamón totalmente cocido	6-8 lbs	325°F	10-12 min	1 h	160°F
TERNERA: Lomo	5 lbs	325°F	24-28 min	2 h	155°F
AVES Pollo fresco	4-5 lbs	350°F	12-15 min	1 ¼ h	180°F
Pollo para asar	6-8 lbs	350°F	10-12 min	1 ¾ h	180°F
Pavo fresco	12-14 lbs	325°F	6-8 min	1 ¾ h	180°F
Pavo congelado (descongelado)	14-16 lbs	325°F	6-8 min	2 h	180°F
Pechuga de pavo (con hueso)	5-6 lbs	325°F	10-15 min	1 ½ h	180°F

► Hornear

Coloca los moldes de horneado sobre la rejilla. No los coloques directamente en la base del recipiente interior.

Los moldes metálicos funcionan mejor, ya que distribuyen el calor de manera uniforme y ayudan a lograr un mejor dorado.

Alimento	Cantidad / Tamaño	Molde / Utensilio	Temperatura	Tiempo estimado
Muffins	2½ pulgadas	Molde para 12 muffins	400°F	14-18 min
Pan rápido	1 barra	9 x 5 x 3 pulg.	350°F	25-30 min

Cooking Guide

Alimento	Cantidad / Tamaño	Molde / Utensilio	Temperatura	Tiempo estimado
Pan de levadura	1½ lb barra	Bandeja para hornear	375°F	25-30 min
Rollos de levadura	12 rolls	Molde cuadrado 9 pulg.	400°F	15-20 min
Pastel de queso	9 porciones	Molde cuadrado 9 pulg.	350°F	40-45 min
Brownies	9 porciones	Molde cuadrado 9 pulg.	350°F	25-30 min
Cupcakes	2½ pulg.	Molde para 12 muffins	400°F	14-18 min
Pastel en lámina	12 porciones	Molde 13 x 9 x 3 pulg.	350°F	20-25 min
Pound cake	10 porciones	Molde tubular 10 pulg.	325°F molde oscuro 350°F molde claro	50-55 min
Bundt cake	10-12 porciones	Molde Bundt 10 pulg.	325°F molde oscuro 350°F molde claro	50-55 min
Cheesecake	10-12 porciones	Molde desmontable 10 pulg.	Costra 400°F Luego con relleno 350°F	10 min 50-55 min
Pay de fruta	8-10 porciones	Plato para pay de vidrio 9 pulg.	400°F	40-45 min
Quiche	8 porciones	Plato para pay de vidrio 9 pulg. o molde de metal 10 pulg.	400°F luego 300°F	10 min 35-40 min
Pizza	4 porciones	Molde para pizza 9 pulg.	425°F	20-25 min
Mini Pizzas	6 porciones	Bandeja para hornear	425°F	15-20min
Papas al horno	6 / 1 lb cada una	En la rejilla	400°F	55-60 min
	6 / 1 lb cada una	En la rejilla	400°F	45-50 min
Papas dulces	8/10 oz cada una	En la rejilla	400°F	45-50min
Papas gratinadas	Molde cuadrado 9 pulg.	En la rejilla	350°F	60-70 min
Cazuela	Molde cuadrado 9 pulg.	En la rejilla	350°F	50-60 min
Calabaza de invierno	En molde poco profundo	En la rejilla	375°F	25-30 min
Manzanas horneadas	En molde poco profundo	En la rejilla	350°F	35-40 min

* Siempre precaliente el horno asador antes de hornear

Limpieza y Cuidado

Limpia el horno asador después de cada uso.

- Antes de empezar
 - Gira la perilla de control de temperatura a **Min.**
 - Desconecta el aparato.
 - Déjalo enfriar por completo.
- Lava las piezas desmontables
 - Lava el recipiente interior, la tapa y la rejilla con agua caliente y jabón.
 - Usa una esponja o un paño suave.
 - Enjuaga bien y seca completamente.
 - No uses limpiadores abrasivos.
- Limpia la base del horno asador
 - Limpia el interior y el exterior con un paño húmedo.
 - No sumerjas el cuerpo del horno asador en agua ni en ningún otro líquido.
- Nota importante
 - Este aparato no tiene piezas que puedas reparar tú mismo.
 - Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico autorizado.

Problemas y soluciones

¿Algo no está bien?
Prueba esto:

Preguntas Frecuentes y Soluciones

Preguntas	Soluciones
¿Es normal ver humo o sentir olor al principio?	Sí. Esto puede ocurrir durante el primer uso. Las resistencias pueden liberar una pequeña cantidad de humo u olor al inicio. Normalmente desaparece después de unos 10 minutos y no vuelve a ocurrir.
¿Cómo reduzco el humo?	En el primer uso, deja el aparato funcionando vacío durante unos 10 minutos. Después de eso, la cocción normal puede generar vapor, pero no humo.
¿Qué temperatura debo usar para el pavo?	325°F es una temperatura confiable para asar pavo. Permite una cocción uniforme y buenos resultados en la mayoría de tamaños.

Problemas y soluciones

Frequently Asked Questions and Solutions

Question	Solution
¿De qué material es el recipiente interior?	El recipiente interior tiene revestimiento esmaltado. Está diseñado para uso culinario y es seguro en condiciones normales.
¿Puedo usarlo para recalentar comida?	Sí. Usa una temperatura baja y mantén la comida tapada para evitar que se seque.
¿Para qué sirve la tapa autohumectante?	La tapa está diseñada para ayudar a retener la humedad dentro del horno. Esto favorece una cocción uniforme y ayuda a que los alimentos no se sequen.
¿Debo usar la rejilla o colocar la comida directamente en el recipiente interior?	Depende del alimento. Se recomienda usar la rejilla para el pavo. Eleva el alimento, mejora la circulación del aire y facilita retirarlo después de la cocción.
¿Cuánto tiempo tarda en cocinarse un pavo?	El tiempo de cocción depende del tamaño y de si el pavo está congelado o descongelado. Un pavo congelado puede tardar aproximadamente el doble. Para mejores resultados, revisa siempre con un termómetro de cocina.

Garantía

Número de Modelo: ZER006

Tu horno asador cuenta con una garantía **limitada de 1 año** a partir de la fecha de compra.

Respaldamos la calidad de nuestros productos. Si algo no está bien, haremos todo lo posible para solucionarlo.

Qué cubre la garantía

- Defectos en los materiales
- Defectos de fabricación
- Problemas bajo uso doméstico normal

Qué no cubre la garantía

- Uso incorrecto o indebido
- Daños por descuido o accidentes
- Desgaste normal por el uso
- Daños causados por condiciones

Cómo obtener ayuda

Si tienes algún problema:

- ▶ **Ten a mano tu comprobante de compra**
- ▶ **Ten a mano fotos o evidencia del producto dañado**
- ▶ **Contacta a nuestro equipo de soporte**



707-392-8405



support@sunvivi.com

Te guiaremos en los siguientes pasos

Información importante

- Esta garantía aplica solo al comprador original
- Válida únicamente para uso doméstico



SUNVIVI
Make cooking effortless



SUNVIVI

Stay Connected with SUNVIVI
(Mantente conectado con SUNVIVI)



Make cooking effortless



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com