3.03.002551 ZER012-SV；145mm×210mm;封面封底105g铜板纸彩色印刷;内页80g双胶黑白印刷;共56页;航一20260416

Any Problem? Let Us Know

We're here to help!
707-392-8405
support@sunvivi.com
www.sunvivi.com

@sunviviofficial

Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZER012

Roaster Oven

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

正面 1

DISCOVER more of our products!

Roaster Oven

2-Pot Slow Cooker

3-Pot Slow Cooker

6QT Slow Cooker

Wax Warmer

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

反面 1

Contents

1. Important Safeguards------------------------Page No.1-2
2. User Maintenance Intructions-----------------Page No.3
3. Product Overview--------------------------Page No.4
4. Learning About Your Roaster Oven-------------Page No.5
5. Preparing Your Roaster Oven For Use-----------Page No.6
6. How To Using Your Roaster Oven---------------Page No.7-9
7. Care, Cleaning and Storage------------------Page No.10
8. Cooking Guide------------------------------Page No.11-15
9. Recipes----------------------------- -----Page No.16-24
10. Customer Support and Service---------------Back Cover

Contenido

1.Las Salvaguardias Importantes----------------Página No.25-26
2.Las instrucciones de mantenimiento para el usuario--Página No.27
3.La descripción general del producto------------Página No.28
4.Conozca su horno asador-------------------Página No.29
5.La preparación del horno para su uso-----------Página No.30
6.Cómo utilizar el horno----------------------Página No.31-33
7.El cuidado, la limpieza y el almacenamiento-----Página No.34
8.La guía de cocina--------------------------Página No.35-39
9.Las Recetas-------------------------------Página No.40-48
10.Asistencia y servicio al cliente---------------Contraportada

正面 2

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 before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. The roasting oven body is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch roasting oven body immediately after removing roasting pan. Allow to cool before handling.
14. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns. Always lift the lid away
from your body.

★ Ready to be Sunvivi Product Tester? ★

Your opinion matters! Share your experience with us on Amazon and you could become our Product Tester. Don't miss out on this exciting opportunity to be the FIRST to try out our latest products!

Scan the QR code and explore our website for more information.

¿Está preparado para ser Sunvivi probador de productos? ser nuestro probador de productos?

¡Su opinión cuenta! Comparta su experiencia con nosotros en Amazon y podría convertirse en nuestro Probador de Productos. ¡No se pierda esta emocionante oportunidad de ser el PRIMERO en probar nuestros últimos productos!

Escanee el código QR y explore nuestra web para obtener más información.

LEARN MORE

反面 2

LAS RECETAS

Cazuela de Brócoli en Crockpot

El brócoli es una de las verduras más nutritivas que existen. Lleno de fibra, vitaminas y proteínas (sí, ¡3 gramos por ración de 100 gramos!), este vegetal crucífero es una auténtica estrella. Nuestra receta lo lleva a un nivel más indulgente y cremoso añadiendo sopa condensada, queso y algunos condimentos sencillos.

Ingredientes
24 onzas de brócoli congelado, parcialmente descongelado y desmenuzado
1 lata (10 3/4 onzas) de crema de brócoli o crema de apio
1 1/2 tazas de queso cheddar rallado
1/4 taza de cebolla finamente picada
1/2 cucharadita de salsa Worcestershire
1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
1 taza de migas de galleta, como Townhouse o Saltines
2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

Pasos para fabricarlo
1. Descongela parcialmente el brócoli congelado bajo un chorro de agua fría o cuécelo al vapor durante uno o dos minutos en el microondas o en el fogón con unas cucharadas de agua.
2. Rocía el interior del slow cooker con spray antiadherente para cocinar o engrásalo con mantequilla o margarina.
3. En un bol grande, combine el brócoli picado, la sopa condensada, 1 taza del queso rallado, la cebolla picada, la salsa Worcestershire y la pimienta negra recién molida. Mezclar bien y verter la mezcla en la olla de cocción lenta engrasada.
4. En un bol pequeño, mezclar las migas de galleta con la mantequilla derretida y espolvorear sobre la mezcla de brócoli.
5. Tapa la olla y cocina en ALTA durante 2 ó 3 horas, o hasta que el brócoli esté tierno. Compruebe a la 1 hora de cocción; si los lados se queman demasiado rápido, baje la temperatura.
6. Unos 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, espolvorea con el resto del queso rallado y tapa para dejar que el queso se derrita. Si es necesario, dale de 5 a 7 minutos más.

IMPORTANT SAFEGUARDS

15. Use caution when removing the roasting pan or roasting rack. They will be hot from the cooking cycle and may cause burns.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
17. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated roasting pan.
19. CAUTION: To protect again electrical shiock and product damage, do not cook directly in the roasting oven body. Cook only in the roasting pan provided.
20. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.
21. Models with glass window lids: The window is made of tempered glass. Always inspect the glass for chips,cracks or any other damage. Do not use the lid if it is damaged,as it may shatter during use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

正面 3

USER MAINTENANCE INTRUCTIONS

This appliance contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualifed service personnel if servicing is needed.

SMOKE OUT PROCESS
This unit does need to have the smoke out process done before the frst use. Add a lttle water and cook it off frst prior to doing any cooking in it.

HOT CAUTION
Do not touch sides of Roaster base while food is cooking. Always use handle on the base. Use potholders or oven mitts to lift the Roasting Pan.

PRECAUTIONS
Always unplug unit and alw to cool before cleaning.

SUNVIVI 1-YEAR LIMITED WARRANTY
This product is covered under a manufacturer's 1-Year Limited Warranty from date of purchase against defects in materials and workmanship.This warranty does not cover damage due to neglect, abuse, or weather related damage.

EMAIL US
If you are within your warranty from date of purchase please provide (1) copy of your order, (2) pictures of your roaster), and (3) short detal regarding claim for processing. Send to sunvivi at support@sunvivi.com

LAS RECETAS

Chuletas de Cerdo con Manzanas

Las chuletas de cerdo y las manzanas se complementan muy bien y son la combinación perfecta para una comida de otoño o invierno. El aroma de las manzanas y el cerdo recorre la cocina mientras se cocina esta comida creando una maravillosa atmósfera de expectación por comer este delicioso plato.

Ingredientes
6 chuletas de cerdo de unos 2,5 cm de grosor
2 cucharadas de aceite vegetal
Sal al gusto
6 manzanas ácidas, como la Granny Smith, sin corazón y cortadas en rodajas gruesas
1/4 taza de pasas de Corinto o pasas de uva, opcional
1 cucharada de zumo de limón
1/4 taza de azúcar moreno

Pasos para hacerla
1. Recorte las chuletas de cerdo y deseche el exceso de grasa.
2. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir las chuletas a la sartén y dorar por ambos lados.
3. Espolvorear las chuletas de cerdo con sal y colocarlas en la olla de cocción lenta.
4. Mezcle los ingredientes restantes -las rodajas de manzana, las pasas, el zumo de limón y el azúcar moreno- y viértalos sobre las chuletas de cerdo.
5. Tape y cocine a fuego lento de 6 a 8 horas, o a fuego fuerte de 3 a 4 horas.

反面 3

LAS RECETAS

Chili con Condimento para Tacos

El condimento para tacos le da sabor a este fácil chili de carne molida y frijoles. El sabor y el color hacen de este chili un plato ganador. El chili es perfecto para las fiestas del día del partido, para ir a la escuela, para cenas en grupo... ¡lo que se te ocurra!

Ingredientes
2 libras de carne molida magra
1 taza de cebolla picada
1/4 onza (1 sobre) de condimento para tacos
2 latas (14,5 onzas) de tomates cortados en dados
1 lata (10 onzas) de tomates en dados con chiles verdes
1 lata (15 onzas) de frijoles pintos, enjuagados y escurridos
1 lata (15 onzas) de frijoles con chile en salsa
1 taza de maíz congelado
1 taza de queso cheddar rallado, mozzarella o una mezcla de quesos mexicana o para tacos
1 bolsa de chips de tortilla, ligeramente aplastados

Pasos para hacerlo
1. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio. Añadir la carne picada y la cebolla picada. Cocine, revolviendo y rompiendo la carne molida en trozos más pequeños hasta que la carne ya no esté rosada.
2. Pasar la carne picada y la cebolla a una olla de cocción lenta de 3 1/2 a 5 cuartos.
3. Añada el condimento seco para tacos, los tomates cortados en dados y los tomates con chile verde, los frijoles pintos, los frijoles con chile en salsa de chile y el maíz.
4. Tapa la olla y cocina a fuego bajo de 6 a 8 horas o a fuego alto de 3 a 4 horas.
5. Espolvorea cada porción con un poco de queso y totopos o tiras de tortilla.

Product Overview

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualifed eletrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fhts loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

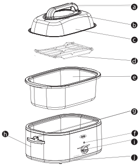
A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:
a. The marked electrical rating of the detachable power- supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord.
C. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not pull, twist or otherwise abuse the power 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 unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your roaster to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke 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 roasting pan on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. Due to the nature of the roasting pan, its rough bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the roasting pan before setting on a table, countertop or other surface.

LEARNING ABOUT YOUR ROASTER OVEN

LEARNING ABOUT YOUR ROASTER OVEN



ⓐ Lid Handle
ⓑ Viewing Window
ⓒ Lid
ⓓ Roasting Rack
ⓔ Removable Roasting Pan
ⓕ Indicator light
ⓖ Handle
ⓗ Roaster Oven Body
ⓘ Temperature Control
ⓙ Bottom Cover

LAS RECETAS

Torrijas al Horno

Esta deliciosa tostada francesa al horno es el plato perfecto para el desayuno o el brunch porque llena, es fácil de hacer y se puede preparar la noche anterior; cuando llegue el momento de comerla, sólo tendrá que hornearla durante 35 minutos.

Ingredientes
1 barra de pan francés, aproximadamente 1 libra
8 huevos grandes
3 1/2 tazas de leche entera
1/4 taza de azúcar moreno
1 cucharadita de extracto puro de vainilla
1 cucharadita de canela
1 pizca de sal
Para la cobertura Streusel
1/2 taza de azúcar moreno
1/3 taza de harina común
1/2 cucharadita de canela
1 pizca de sal
4 cucharadas (2 onzas) de mantequilla sin sal, ablandada
1/2 taza de pacanas picadas, opcional

Pasos para hacerla
1. Engrasar un molde para hornear. Cortar el pan en rebanadas de 1 pulgada.
2. Colocar las rebanadas de pan en el molde para hornear, disponiendo una segunda capa superpuesta a la primera.
3. 3. Batir los huevos con la leche, 1/4 de taza de azúcar moreno, el extracto de vainilla, 1 cucharadita de canela molida y una pizca de sal. No dude en utilizar una batidora para la mezcla de leche.
4. 4. Vierta la mezcla de leche sobre el pan, presionando ligeramente el pan por todas partes para asegurarse de que absorbe la mezcla de leche. Cubra el molde con papel de aluminio o plástico y refrigere toda la noche.
5. 5. Precalentar el horno a 350°F. En un bol, mezclar 1/2 taza de azúcar moreno con la harina, 1/2 cucharadita de canela, una pizca de sal y 4 cucharadas de mantequilla.
6. Si se usa, espolvorear el streusel sobre el pan remojado. Añadir las pacanas por encima, si se usan. Hornear de 25 a 35 minutos, hasta que esté bien dorado.

LAS RECETAS

Galletas de Nata

Los bizcochos pueden servirse dulces o salados. Para el desayuno o el brunch, cúbralos con su mermelada o confitura favorita, o utilícelos en un desayuno sureño con salsa de salchichas. ¿Qué tal unos sándwiches de salchicha y galletas para el almuerzo? O puede servirlos como panecillos para la cena con un guiso o una sopa sustanciosos, con la mantequilla aparte.

Ingredientes
2 tazas de harina común
2 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
2 cucharaditas de azúcar
3/4 de cucharadita de sal
1 1/2 tazas de nata espesa o nata para montar
2 a 3 cucharaditas de mantequilla derretida, para pincelar

Pasos para hacerlo
1. Forrar una bandeja para hornear con papel pergamino o un tapete de silicona, o rociar con spray para hornear. Calentar el horno a 425°F.
2. En un bol grande, batir la harina, la levadura, el azúcar y la sal hasta que estén bien mezclados. Con un tenedor, incorporar la nata espesa y mezclar hasta que la mezcla se humedezca. Volcar sobre una superficie ligeramente enharinada y amasar 2 o 3 veces, según sea necesario para hacer una masa suave y cohesiva.
3. 3. Formar un círculo con la masa y aplanarla hasta que tenga un grosor de unos 3/4 de pulgada. Cortar círculos de unos 5 a 7 cm de diámetro con cortapastas. Coge los restos de masa, vuelve a formar un círculo y corta algunos más. Repita la operación hasta que haya utilizado toda la masa.
4. Coloca las galletas en la bandeja para hornear.
5. Hornear de 12 a 14 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas.
6. Retirar del horno y untar la parte superior con mantequilla derretida.

PREPARING YOUR ROASTER OVEN FOR USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the REMOVABLE ROASTING PAN, ROASTING RACK and LID in hot, soapy water using a sponge or wash cloth. Rinse and dry thoroughly.
NOTE: Do not use abrasive cleaners.
3. The outside of the ROASTER OVEN BODY may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water.
CAUTION: Do not immerse the ROASTER OVEN BODY in water.

IMPORTANT HELPFUL TIPS

- Always use pot holders or oven mitts when placing or removing food, a baking pan or casserole in the preheated roaster.
CAUTION: Always lift the lid away from your body to avoid any escaping steam from the roaster.
- Significant amounts of heat escape whenever the LID is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the LID for checking cooking progress or stirring.
- To use the LID REST feature, hold the LID upright by the HANDLE and place the edge of the LID under the metal tabs just above either side HANDLE.
- Convenience foods can be baked in the roaster oven. Place container on ROASTING RACK. Follow package directions.
- Meats roasted in your Roaster Oven will be moist and tender. For additional browning, brush oil or butter over the meat before cooking.
- To create a darker roasted, crispier skin poultry, remove your poultry from the roaster oven at the last 30 minutes of roasting time and place in your oven at 425° F for the last 30 minutes to complete the roasting process.

HOW TO USING YOUR ROASTER OVEN

HOW TO USING YOUR ROASTER OVEN
1. Place the REMOVABLE ROASTING PAN into the ROASTER OVEN BODY.
CAUTION: Do not cook food in the roaster without using the removable roasting pan.
2. Place the lid on the roaster.
3. Make sure that the TEMPERATURE CONTROL is in the OFF position, then plug cord into a 120 volt AC outlet.
4. Turn the roaster on by turning the TEMPERATURE CONTROL to the desired temperature.
5. Preheat for 15 to 20 minutes. Light will turn OFF once the set temperature is reached.
6. Place ROASTING RACK into the REMOVABLE ROASTING PAN, put food on the RACK, and place the LID on the roaster oven.
NOTE: Some foods or recipes do not require the ROASTING RACK to be used.
7. When finished, turn the TEMPERATURE CONTROL to the OFF position and unplug roaster oven from outlet.
8. Remove LID and using oven mitts, remove the ROASTING RACK with food and serve.

USING THE DEFROST SETTING

Your Roaster features a unique Defrost setting. The Defrost setting is convenient for when you have forgotten to defrost your frozen turkey ahead of time or did not allow yourself enough time to fully defrost it in time to roast it. With this unique and innovative Defrost setting, you can to take your turkey from frozen to roasted in hours - not days!
NOTE: In order to plan your day accordingly, when roasting a turkey from frozen you can estimate it will take around twice the time it would normally take to roast an already defrosted turkey in your roaster.
It's easy to use; just follow these few simple steps:
1. Turn temperature knob to"DEFROST." Preheat roaster for about 15-20 minutes.

LAS RECETAS

HORNEADO

Tarta y Glaseado de Fresas Frescas
Esta tarta de fresas de una sola capa está cubierta con un delicioso glaseado de queso crema de fresa para un fabuloso postre de primavera o verano. Las fresas darán un color rosado natural al glaseado y al pastel.

Ingredientes
Para la tarta
2 1/2 tazas de harina común
2 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla sin sal (ablandada)
1 1/3 tazas de azúcar granulada
2 huevos grandes
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de puré de fresas
Para el glaseado de queso crema de fresa
3 onzas de queso crema (ablandado)
1 cucharada de mantequilla sin sal (ablandada)
de 3 a 4 tazas de azúcar en polvo
1/2 taza de puré de fresas (escurrir el exceso de jugo)
Una pizca de sal

Pasos para hacerla
Hacer la tarta:
1. Precaliente el horno a 375°F. Engrase y enharine un molde para hornear de 13 por 9 pulgadas.
2. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal en un bol; reservar.
3. En otro bol, batir la mantequilla y el azúcar granulada con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añadir los huevos, de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Añadir la vainilla y mezclar bien.
4. Batir lentamente aproximadamente 1/3 de la mezcla de harina en la mezcla cremosa con la mitad de las fresas. Añadir otro tercio de la mezcla de harina y las fresas restantes. Incorporar el resto de la mezcla de harina y batir hasta que quede suave.
5. Extender en el molde y hornear de 25 a 30 minutos, o hasta que el pastel se mueva al tocarlo ligeramente con un dedo. Dejar enfriar sobre una rejilla.
Hacer el glaseado y escarchar la tarta:
2. Batir el azúcar glas, las fresas y la sal. Añadir más azúcar en polvo según sea necesario hasta que esté lo suficientemente espeso como para extenderlo.
3. Escarcha la tarta con el glaseado.
4. Guardar la tarta en el frigorífico hasta el momento de servir. Cubra y guarde las sobras en el frigorífico.

LAS RECETAS

Ganso Ahumado Asado a Fuego Lento

El ganso ahumado es una opción para su ganso de Navidad o para preparar esta exquisita ave durante todo el año. El asado lento a baja temperatura es justo lo que necesita el ganso para que la grasa se escurra y la carne oscura no quede grasienta. El proceso de ahumado también ayuda a que la carne quede tierna y sabrosa.

Ingredientes
1 oca (de 2 a 4 kilos)
1 cucharada de salvia
1 cucharada de sal de apio
1 cucharada de pimienta negra recién molida
2 cucharaditas de sal

Pasos para hacerlo
1. Prepare el ahumador para un tiempo de cocción de 30 minutos por libra y una temperatura de 225°F a 250°F. Puede usar arce, nogal americano, naranjo, peral u otra madera más clara para ahumar aves.
2. Seque el ganso con toallas de papel.
3. En un bol pequeño, mezcle la salvia, la sal de apio, la pimienta negra y la sal. Frote la mezcla de condimentos por el interior y el exterior del ganso.
4. Envolver el ganso sazonado en una estopilla húmeda. Colóquelo en una bandeja de aluminio (para recoger los jugos) e introdúzcalo en el ahumador.
5. 5. Al cabo de 1 hora, retire la estopilla. Unte el ganso con los jugos de la bandeja y continúe ahumando y untando hasta que la temperatura interna alcance 145 °F.
6. Para que la piel quede crujiente y dorada, coloque el ganso casi cocido en la parrilla o en un horno a unos 350 °F, o si su ahumador se lo permite, aumente la temperatura a 350 °F.
7. El ganso estará hecho cuando la temperatura alcance los 165°F.
8. Retire el ganso del fuego y déjelo reposar durante 20 minutos antes de trincharlo.

HOW TO USING YOUR ROASTER OVEN

2. Unwrap your frozen turkey and place it on the roasting rack inside of roaster and place lid on top. Defrosting process begins.
- Make sure to have a good meat thermometer to check defrosting temperatures from time to time; however, try not to open the lid too many times as it is important to keep as much heat as possible in the roaster while defrosting.

3. Check that legs and thighs have reached between 90°F and 100°F before basting. Once they do, brush the outside of the turkey with butter or oil and season with salt and pepper (see chart below for estimated times).
4. Continue cooking in the Defrost Setting until the thighs and legs reach at least 130°F to 150°F and the breast reaches at least 50°F to 60°F. (see chart below for estimated times). Once desired temperatures have been met, use a baster to remove any excess liquid or ice chunks remaining in the cavity. Then, using tongs, remove the bag of giblets and neck. Once removed, brush the outside with additional butter or oil.
NOTE: If the giblets and neck are hard to remove at this time, let the turkey defrost slightly longer checking about every 10 - 15 minutes until they can be removed relatively easily.
5. Now you are ready to start roasting. Turn the temperature knob to 325°F and roast your turkey (see chart below for estimated times). The turkey will be done roasting when the temperature of the breast reaches at least 165°F and the legs and thighs reach at least 175°F. The other important temperature to take is inside the cavity - it also needs to reach at least 165°F or you risk contaminating the rest of the bird when you carve it.
NOTE: To check doneness of the turkey it is important to take temperature readings in different areas of the turkey to make sure it is all completely done. If any of the areas have not reached the temperatures noted above, let it roast for a little longer until they are reached, checking about every 10- 15 minutes.

HOW TO USING YOUR ROASTER OVEN

ESTIMATED TIMES WHEN USING DEFROST	Smaller Turkey About 19 Lbs.		Larger Turkey about 25 lbs.	
Steps	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**

Above times are estimates and should be used as a guide to planning your total time using the defrost setting. Your best indicators at each stage are the temperatures the turkey reaches at each step using a good meat thermometer.
NOTE: You might be wondering why it would take a smaller turkey longer than a larger turkey to roast once it is thawed and you have removed the neck and giblets. Your roaster defrost and roasting process is based on temperature and turkey size.
- Larger turkeys - As the roaster is defrosting, it is also heating the turkey; since it takes longer to defrost a larger sized turkey; it also heats it longer therefore shortening the time to roast to completion.
- Smaller turkeys - Since defrosting time for a smaller sized turkey is shorter, so is the heating time of the turkey; therefore, it takes longer to roast to completion.

USING THE KEEP WARM SETTING

Your Roaster features a Keep Warm setting. The keep warm setting is convenient for entertaining until you're ready to serve. When your food is done cooking, simply switch the temperature dial to the keep warm setting and the roaster will maintain a low heat to keep your food warm until you are ready serve.

LAS RECETAS

Asado de Solomillo a Las Finas Hierbas

Este sabroso asado de ternera se frota con ajo, pimienta negra molida y una variedad de hierbas frescas o secas. El asado sazonado se tapa y se refrigera durante una o dos horas antes de asarlo, para dar tiempo a que el ajo y las hierbas aromaticen la carne. El asado fácil es una comida elegante para cualquier ocasión. También es un asado excelente para las fiestas.

Ingredientes
1 asado de solomillo (alrededor de 3 a 4 libras)
2 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo medianos (finamente picados)
1 cucharadita de sal
1 a 1 1/2 cucharaditas de pimienta negra molida (o aproximadamente 1/2 cucharadita de pimienta molida gruesa)
2 cucharaditas de pimentón
1 cucharadita de romero fresco picado (o aproximadamente 1/2 cucharadita de romero desmenuzado en hojas secas)
1 cucharada de cebolla rallada o chalotas finamente picadas
1/2 cucharadita de tomillo seco en hojas

Pasos para hacerlo
1. Retire el asado de cualquier malla y colóquelo en una bandeja para asar forrada con papel de aluminio.
2. Combine los ingredientes restantes en un tazón pequeño, mezclando bien.
3. Frote el asado por todas partes y átelo con hilo para mantenerlo unido si es necesario.
4. Cúbralo y refrigérelo de 1 a 2 horas.
5. Calentar el horno a 325°F. Destape la carne y colóquela en el horno.
6. Asar durante unos 25 minutos por libra, o hasta que el asado esté tierno y hecho al gusto.
7. El asado continuará cocinándose hasta alcanzar la temperatura mínima segura de 145°F mientras reposa.
8. Retire del horno y cubra con papel de aluminio. Deje reposar durante 15 minutos antes de cortarlo.

LAS RECETAS

Escanee el código QR para más recetas

ASADO

Costilla Asada
No hay nada como una costilla asada lentamente para una comida festiva o un evento especial. Esta receta sólo requiere cuatro ingredientes pero proporciona un asado de costilla en pie deliciosamente tierno.

Ingredientes
1 costillar de ternera (de 5 a 10 libras) deshuesado o con hueso, recortado y atado, si es necesario
2 cucharadas de aceite neutro, como canola o semilla de uva
Sal Kosher, al gusto
Pimienta negra recién molida, al gusto

Pasos para hacerlo
1. La noche antes de asar, desenvuelva la carne y déjela reposar en el frigorífico, destapada, sobre una rejilla colocada dentro de una bandeja de horno con borde. Esto permitirá que se evapore parte de la humedad de la superficie, lo que facilitará la obtención de una bonita corteza dorada al asarla.
2. 3 horas antes de asarla, saque la carne del frigorífico y póngala a temperatura ambiente. Este paso es importante. Si la carne está helada, la técnica no funcionará tan bien.
3. Cuando esté listo para asar, coloque una rejilla en el centro del horno y caliéntelo a 200ºF. Coloque la bandeja de asar sobre dos quemadores de la cocina a fuego medio-alto. Añada el aceite.
4. Cuando el aceite brille, añade el asado y dóralo con cuidado por todos los lados, utilizando unas pinzas para darle la vuelta. Sofríalo durante un total de 7 u 8 minutos hasta que esté bien dorado por todos lados.
5. Sazona el asado generosamente con sal y pimienta. Para una costilla deshuesada, pon una rejilla de asar en la bandeja y coloca el asado con la grasa hacia arriba. Si se trata de una costilla con hueso, puede prescindir de la rejilla y colocar el asado con el hueso hacia abajo en la bandeja.
6. Inserte un termómetro digital de sonda en la parte más profunda de la carne, con cuidado de no tocar el hueso. Ajuste la alerta de temperatura para que emita un pitido cuando la carne alcance los 128 ºF.
7. Asar hasta que la temperatura alcance los 128 ºF, lo que serán otras 2 horas y media a 5 horas, dependiendo del tamaño de su asado.
8. Retire el asado del horno, páselo a una tabla de cortar y cúbralo con papel de aluminio. Deje el termómetro dentro y deje reposar la carne durante 20 minutos.
9. Cuando saques la carne, la temperatura debería subir hasta los 130ºF, que es la temperatura perfecta para un asado poco hecho, y en unos 20 minutos bajará hasta los 120ºF. En ese momento, el asado estará completamente hecho. En ese momento, la carne estará completamente reposada y lista para cortar y servir.

CARE, CLEANING AND STORAGE

This appliance should be cleaned after every use.

CAUTION: Do not immerse the ROASTER OVEN BODY in water or other liquid.
1. Turn temperature control to the "OFF" position.
2. Unplug the roaster oven from outlet and allow unit to cool.
3. Allow the roaster oven to cool completely before cleaning.
4. Wash the REMOVABLE ROASTING PAN, LID and ROASTING RACK in hot soapy water - using a sponge or cloth. Rinse thoroughly in hot water, then towel dry.
NOTE: Do not use abrasive cleaners.
5. Wipe the inside and outside of the ROASTER OVEN BODY with a damp cloth.

USER MAINTENANCE:

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. See Warranty Section.

TO CLEAN

CAUTION: Do not immerse the Roaster Oven Body in water or other liquid.
Do not put the Roasting Pan in dishwasher.
1. Turn Temperature Control to the OFF position.
2 Unplug the Roaster Oven from outlet and allow unit to cool.
3. Wash the Roasting Pan and Lid in hot soapy water-using a sponge or cloth. Rinse thoroughly in hot water, then towel dry.
4. Wipe the inside and outside of the Roaster Oven body with a damp cloth.

TO STORE

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

COOKING GUIDE

Determining Meat Doneness

Following the guide below, insert an instant reading thermometer into the center of the meat or poultry making sure not to touch bone.

Remember once meat is removed from the roaster the temperature will rise about 5 degrees.

Allow meats to stand 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

* Rare pork, ham or poultry is not recommended.

LA GUÍA DE COCINA

ALIMENTO	CANTIDAD O TAMAÑO	HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO ESTIMADO
Mini Pizzas	6 raciones	Plancha para hornear	425° F	15 a 20 minutos
Patatas dulces	6/1 lb c/u	En estantería	400° F	55 a 60 minutos
	10/8 oz c/u	En estantería	400° F	45 a 50 minutos
Patatas dulces	8/10 oz c/u	En estantería	400° F	45 a 50 minutos
Patatas fritas	Fuente de horno cuadrada de 9 pulgadas	En estantería	350° F	60 a 70 minutos
Cazuela	Fuente de horno cuadrada de 9 pulgadas	En estantería	350° F	50 a 60 minutos
Calabaza de invierno/ partida por la mitad	En un molde poco profundo	En estantería	375° F	25 a 30 minutos
Manzanas asadas	En un molde poco profundo	En estantería	350° F	35 a 40 minutos

* Siempre precaliente el asador antes de hornear.

LA GUÍA DE COCINA

Horneado:

- ● Las bandejas de horneado siempre deben colocarse en la REJILLA PARA ASAR.
No coloque las bandejas en el fondo de la BANDEJA PARA ASAR EXTRAÍBLE.
- ● Se recomiendan las bandejas de metal para usar en el asador ya que proporcionan una mejor transferencia de calor y dorado.

ALIMENTO	CANTIDAD O TAMAÑO	HORNO	TEMPERATURA	TIEMPO ESTIMADO
Magdalenas	2 ½ pulgadas	Molde para 12 magdalenas	400° F	14 a 18 minutos
Pan rápido	1 hogaza	9 x 5x3 pulgadas	350° F	25 a 30 minutos
Pan de levadura	1 ½ lb hogaza	Bandeja para hornear	375° F	25 a 30 minutos
Panecillos de levadura	12 panecillos	Molde cuadrado de 9 pulgadas	400° F	15 a 20 minutos
Tarta de café	9 cuadrados	Molde cuadrado de 9 pulgadas	350° F	40 a 45 minutos
Brownies	9 cuadrados	Molde cuadrado de 9 pulgadas	350° F	25 a 30 minutos
Magdalenas	2 ½ pulgadas	Molde para 12 magdalenas	400° F	14 a 18 minutos
Pastelitos	12 porciones	13 x 9x3 pulgadas	350° F	20 a 25 minutos
Pound Cake	10 porciones	molde tubular de 10 pulgadas	325ºF para sartén oscura350ºF para la sartén clara	50 a 55 minutos
Bundt Cake	de 10 a 12 raciones	Molde Bundt de 10 pulgadas	325ºF para sartén oscura 350ºF para la sartén clara	50 a 55 minutos
Tarta de queso	de 10 a 12 raciones	molde elástico de 10 pulgadas	Corteza 400ºF Luego con el relleno 350ºF	10 minutos 50 a 55 minutos
Tarta de frutas	de 8 a 10 raciones	Plato de tarta de cristal de 9 pulgadas	400ºF	40 a 45 minutos
Quiche	8 raciones	Molde de tarta de cristal de 9 pulgadas o molde metálico de tarta de 10 pulgadas	400ºF Entonces 300ºF	durante 10 minutos durante 35 a 40 minutos
Pizza	4 raciones	molde para pizza de 9 pulgadas	425ºF	20 a 25 minutos

---

COOKING GUIDE

Roasting Meats And Poultry

Meats will cook more rapidly in the Roaster Oven than a conventional oven. Reducing temperature and increasing time will result in a browner, crispier crust. **Times indicated below are approximate and should be used as a guideline only.**

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	45 to50 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

COOKING GUIDE

MEAT	WEIGHT (LBS.)	ROASTING TEMPERATURE	MINUTES PER LB	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
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
			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	4 lbs 6 chops	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	5lbs	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

LA GUÍA DE COCINA

CARNE	PESO (LBS.)	TEMPERATURA DE TOSTADO	MINUTOS POR LB	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERIOR
Estantería Crown	3 lbs	350° F	12 a 15 minutos	Medio crudo: 35 minutos	145° F
			15 a 17 minutos	Medio crudo: 45 minutos	160° F
			17 a 19 minutos	Pozo: 1 hora	170° F
LOMO: Lomo asado	5 lbs	350° F	22 a 25 minutos	2 horas	160° F
Chuletas de cerdo	4 lbs 6 chuletas	325° F	11 a 15 minutos	45 minutos	160° F
Cerdo enrollado	4 lbs 6 chuletas	350° F	24 a 28 minutos	2 horas	160° F
SPARERIBS Costillas de cerdo	4 lbs a 5 lbs	325° F	22 a 25 minutos	1 ½ horas	160° F
Costillitas	4 lbs a 5 lbs	325° F	18 a 20 minutos	1 ¼ horas	160° F
JAMÓN AHUMADO: Jamón con hueso	10 lbs a 12 lbs	325° F	8 a 12 minutos	1 ¾ horas	160° F
Jamón deshuesado	6 lbs a 8 lbs	325° F	12 a 14 minutos	1 ¼ horas	160° F
Jamón Cocido	6 lbs a 8 lbs	325° F	10 a 12 minutos	1 hora	160° F
TERNERA Lomo	5 lbs	325° F	24 a 28 minutos	2 horas	155° F
AVE: Pollo fresco	4 lbs a 5 lbs	350° F	12 a 15 minutos	1 ¼ horas	180° F
Pollo asado	6 lbs a 8 lbs	350° F	10 a 12 minutos	1 ¾ horas	180° F
Pavo fresco	12 lbs a 14 lbs	325° F	6 a 8 minutos	1 ¾ horas	180° F
Pavo congelado (descongelado)	14 lbs a 16 lbs	325° F	6 a 8 minutos	2 horas	180° F
Pechuga de pavo fresca (con hueso)	5 lbs a 6 lbs	325° F	10 a 15 minutos	1 ½ horas	180° F

LA GUÍA DE COCINA

Asar carnes y aves

Las carnes se cocinan más rápidamente en el Horno Tostador que en un horno convencional. Reduciendo la temperatura y aumentando el tiempo se obtendrá una corteza más dorada y crujiente. Los tiempos indicados a continuación son aproximados y deben utilizarse sólo como orientación.

CARNE	PESO (LBS.)	TEMPERATURA DE TOSTADO	MINUTOS POR LB	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERIOR
BUEY: Costilla de Buey	6 a 8 lbs	350° F	10 a 12 minutos	Raro: 1 hora	124° F
			12 a 15 minutos	Medio crudo: 1 ¼ horas	145° F
			15 a 17 minutos	Medio: 1 ½ horas	160° F
			17 a 19 minutos	Pozo: 1 ¾ horas	170° F
Punta de solomillo	3 a 5 lbs	325° F	11 a 13 minutos	Raro: 1 hora	124° F
			13 a 15 minutos	Medio crudo: 1 ¼ horas	145° F
			15 a 17 minutos	Medio: 1 ½ horas	160° F
			17 a 19 minutos	Pozo: 1 ¾ horas	170° F
Solomillo	2 a 4 lbs	450° F	10 a 12 minutos	Raro: 25 minutos	124° F
			12 a 14 minutos	Medio crudo: 40 minutos	145° F
			15 a 16 minutos	Medio: 50 minutos	160° F
			16 a 18 minutos	Pozo: 1 hora	170° F
Carne en conserva	3 lbs	350° F	25 a 28 minutos	1 ¼ horas	160° F
Pastel de carne	2 lbs	350° F	45 a 50 minutos	1 ½ horas	160° F
Albóndigas	2 lbs/ 36 albóndigas	350° F	12 a 15 minutos	25 minutos	160° F
CORDERO: Pierna	6 lbs	350° F	12 a 15 minutos	Medio crudo: 1 ¼ horas	145° F
			15 a 17 minutos	Medio: 1 ½ horas	160° F
			17 a 19 minutos	Pozo: 1 ¾ horas	170° F

COOKING GUIDE

Baking*

- ● Baking pans should always be placed on the ROASTING RACK.
Do not place pans on bottom of REMOVABLE ROASTING PAN.
- ● Metal pans are recommended for use in the roaster as they provide better heat transfer and browning.

FOOD	AMOUNT OR SIZE	BAKING PAN	TEMPERATURE	ESTIMATED TIME
Muffins	2 ½ -inch	12 muffin pan	400° F	14 to18 minutes
Quick Bread	1 loaf	9 x 5x3 inch	350° F	25 to 30 minutes
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 to18 minutes
Sheet Cake	12 servings	13 x9x3-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

COOKING GUIDE

FOOD	AMOUNT OR SIZE	BAKING PAN	TEMPERATURE	ESTIMATED TIME
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

LA GUÍA DE COCINA

Cómo determinar el punto de cocción de la carne

Siguiendo la siguiente guía, inserte un termómetro de lectura instantánea en el centro de la carne o ave asegurándose de no tocar el hueso.

Recuerde que una vez retirada la carne del asador, la temperatura subirá unos 5 grados.

Deje reposar la carne unos 10 minutos antes de trincharla y servirla.

CARNE	MEDIO RARO	MEDIO	BIEN HECHO
Ternera			
Asado	145° F	155° F	170° F
Pastel de carne		160° F	
Ternera			
Asado		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 partes de pollo o pavo			180° F

* No se recomienda la carne poco hecha de cerdo, jamón o aves de corral.

EL CUIDADO, LA LIMPIEZA Y EL ALMACENAMIENTO

Este aparato debe limpiarse después de cada uso.

PRECAUCIÓN: No sumerja el CUERPO DEL HORNO ROASTER en agua u otro líquido.
1. Gire el control de temperatura a la posición "OFF".
2. Desenchufe el horno asador de la toma de corriente y deje que la unidad se enfríe.
3. Deje que el horno asador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
4. Lave la bandeja de asado desmontable, la tapa y la rejilla de asado con agua caliente y jabón, utilizando una esponja o un paño. Aclárelos bien con agua caliente y séquelos con una toalla.
NOTA: No utilice limpiadores abrasivos.
5. Limpie el interior y el exterior del CUERPO DEL HORNO ROASTER con un paño húmedo.

MANTENIMIENTO POR EL USUARIO:

Este aparato no tiene piezas reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza debe ser realizado únicamente por un Representante de Servicio Autorizado. Consulte la sección Garantía.

PARA LIMPIAR

PRECAUCIÓN: No sumerja el Cuerpo del Horno Asador en agua u otro líquido. No introduzca la bandeja en el lavavajillas.
1. Gire el Control de Temperatura a la posición OFF.
2. Desenchufe el Horno Tostador de la toma de corriente y deje que se enfríe.
3. Lave la bandeja y la tapa en agua caliente jabonosa con una esponja o un paño. Aclárelos bien con agua caliente y séquelos con una toalla.
4. Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo.

PARA GUARDAR

Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas. Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco. No lo guarde nunca si está caliente o mojado. Nunca enrolle firmemente el cable alrededor del aparato; manténgalo enrollado sin apretar.

RECIPES

Scan QR code for more recipes.

ROASING

Prime Rib Roast
There's just nothing like a slowly roasted prime rib for a holiday meal or special event. This recipe only requires four ingredients but provides a deliciously tender standing rib roast.

Ingredients
1 (5-to 10-pound) boneless or bone-in beef rib roast, trimmed and trussed, if needed
2 tablespoons neutral oil, such as canola or grape seed
Kosher salt, to taste
Freshly ground black pepper, to taste

Steps to Make It
1. The night before you're going to roast, unwrap the meat and let it sit in the refrigerator, uncovered, on a rack positioned inside a rimmed baking sheet. This will allow some of the surface moisture to evaporate, making it easier to get a beautiful brown crust when you sear it.
2. 3 hours before you're going to roast it, take the meat out of the refrigerator and bring to room temperature. This step is important. If the meat is ice cold, the technique won't work as well.
3. When ready to roast, position a rack in the center of the oven and heat to 200°F. Set your roasting pan across two burners on your stovetop over medium-high heat. Add the oil.
4. When the oil shimmers, add the roast and carefully sear it on all sides, using tongs to turn it. Sear it for a total of 7 to 8 minutes until it's nice and brown all over.
5. Season the roast generously with salt and pepper. For a boneless prime rib, put a roasting rack in the pan and then set the roast with the fat-side up. With a bone-in prime rib, you can skip the roasting rack and set the roast bone-side down in the roasting pan.
6. Insert a digital probe thermometer into the deepest part of the meat, taking care not to hit bone. Set the temperature alert to beep when the meat hits 128°F.
7. Roast until the temperature reaches 128°F which will be another 2 1/2 to 5 hours, depending on the size of your roast.
8. Remove the roast from the oven, transfer to a cutting board, and cover it with foil. Leave the thermometer in and let the meat rest for 20 minutes.
9. Once you take the meat out, the temperature should nudge up to 130°F which is perfect for medium-rare, and within 20 minutes or so it will drop back down to 120°F. At that point, it's fully rested and ready to slice and serve.

RECIPES

Savory Herb Sirloin Tip Roast

This flavorful roast beef is rubbed with garlic, cracked black pepper, and a variety of fresh or dried herbs. The seasoned roast is then covered and refrigerated for an hour or two before roasting, giving the garlic and herbs time to flavor the beef. The easy roast makes an elegant meal for any occasion. It's an excellent roast for holidays as well.

Ingredients
1 sirloin tip roast (about 3 to 4 pounds)
2 tablespoons olive oil
2 medium cloves garlic (finely minced)
1 teaspoon salt
1 to 1 1/2 teaspoons cracked black pepper (or about 1/2 teaspoon coarsely ground pepper)
2 teaspoons paprika
1 teaspoon chopped fresh rosemary (or about 1/2 teaspoon crumbled dried leaf rosemary)
1 tablespoon grated onion or finely minced shallots
1/2 teaspoon dried leaf thyme

Steps to Make It
1. Remove roast from any netting and place in a foil-lined roasting pan.
2. Combine remaining ingredients in a small bowl, mixing well.
3. Rub roast all over and tie with twine to keep it together if necessary.
4. Cover and refrigerate for 1 to 2 hours.
5. Heat oven to 325°F. Uncover the beef and place in the oven.
6. Roast for about 25 minutes per pound, or until the roast is tender and done as desired.
7. For medium-rare, the roast will register about 140 F. The roast will continue to cook to the minimum safe temperature of 145 F as it rests.
8. Remove from the oven and cover with foil. Let stand for 15 minutes before carving.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO

TIEMPOS ESTIMADOS AL USAR DESCONGELAR	Pavo pequeño aprox 19 lbs. Pavo más grande alrededor de 25 lbs.			
Pasos	Horas	Actas	Horas	Actas
Precalentamiento del asador (pasos 1 y 2)		20		20
Primera comprobación de temperaturas (paso 3)	1	30	4	30
Finalizar la Descongelación (paso 4)	2		1	
Tiempo total de descongelación	**3**	**50**	**5**	**50**
Asar el pavo (paso 5)	2		1	
Tiempo total de descongelación + asado	**5**	**50**	**6**	**50**

Los tiempos anteriores son estimaciones y deben utilizarse como guía para planificar el tiempo total utilizando el ajuste de descongelación. Sus mejores indicadores en cada etapa son las temperaturas que el pavo alcanza en cada paso usando un buen termómetro de carne.
NOTA: Quizá se pregunte por qué un pavo pequeño tarda más en asarse que uno grande una vez descongelado y retirados el cuello y los menudillos. El proceso de descongelación y asado de su asador se basa en la temperatura y el tamaño del pavo.
Pavos más grandes - Mientras el asador descongela, también calienta el pavo; como se tarda más en descongelar un pavo de mayor tamaño, también lo calienta durante más tiempo, acortando así el tiempo de asado.
Pavos más pequeños - Como el tiempo de descongelación de un pavo más pequeño es más corto, también lo es el tiempo de calentamiento del pavo; por lo tanto, tarda más en asarse hasta el final.

USO DE LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Su asador dispone de una función para mantener caliente. El ajuste de mantener caliente es conveniente para el entretenimiento hasta que esté listo para servir. Cuando termine de cocinar, simplemente coloque el selector de temperatura en la posición de mantener caliente y el asador mantendrá un calor bajo para mantener la comida caliente hasta que esté listo para servir.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO

2. Desenvuelva el pavo congelado, colóquelo en la rejilla del interior del asador y ponga la tapa encima. Comienza el proceso de descongelación.
● Asegúrese de tener un buen termómetro de carne para comprobar las temperaturas de descongelación de vez en cuando; sin embargo, intente no abrir la tapa demasiadas veces, ya que es importante mantener la mayor cantidad de calor posible en el asador mientras se descongela.
3. Compruebe que las piernas y los muslos hayan alcanzado entre 90°F y 100°F antes de hilvanarlos. Una vez que lo hayan hecho, unte el exterior del pavo con mantequilla o aceite y sazónelo con sal y pimienta (consulte la tabla siguiente para ver los tiempos estimados).
4. Continúe cocinando en el modo Descongelar hasta que los muslos y las patas alcancen una temperatura mínima de 130°F a 150°F y la pechuga alcance una temperatura mínima de 50°F a 60°F (consulte la tabla siguiente para ver los tiempos estimados). Una vez que se hayan alcanzado las temperaturas deseadas, utilice una jeringa para eliminar cualquier exceso de líquido o trozos de hielo que queden en la cavidad. A continuación, con unas pinzas, retire la bolsa de menudillos y el cuello. Una vez retirados, unte el exterior con más mantequilla o aceite.
NOTA: Si los menudillos y el cuello son difíciles de sacar en este momento, deje que el pavo se descongele un poco más comprobando cada 10 - 15 minutos hasta que se puedan sacar con relativa facilidad.
5. Ya está listo para empezar a asar. Gire la perilla de temperatura a 325°F y ase su pavo (vea la tabla a continuación para los tiempos estimados). El pavo habrá terminado de asarse cuando la temperatura de la pechuga alcance al menos 165°F y las patas y muslos alcancen al menos 175°F. La otra temperatura importante que se debe tomar es la del interior de la cavidad, que también debe alcanzar al menos 165 °F o se corre el riesgo de contaminar el resto del pavo al trincharla.
NOTA: Para comprobar que el pavo está en su punto, es importante tomar la temperatura en diferentes zonas del pavo para asegurarse de que está completamente hecho. Si alguna de las zonas no ha alcanzado las temperaturas indicadas anteriormente, deje que se ase un poco más hasta que se alcancen, comprobándolo cada 10-15 minutos aproximadamente.

RECIPES

Slow-Roasted Smoked Goose

Smoked goose is an option for your Christmas goose or preparing this luscious bird year-round. Slow roasting at a low temperature is just what a goose needs to let the fat drain out so the dark meat isn't greasy. The smoking process also helps to make the meat tender and flavorful.

Ingredients
1 (6-to 10-pound) goose
1 tablespoon sage
1 tablespoon celery salt
1 tablespoon freshly ground black pepper
2 teaspoons salt

Steps to Make It
1. Prepare the smoker for a cooking time of 30 minutes per pound and a temperature of 225°F to 250°F. You can use maple, hickory, orange, pear, or another lighter wood when smoking poultry.
2. Pat the goose dry with paper towels.
3. In a small bowl, mix the sage, celery salt, black pepper, and salt. Rub the seasoning mix over the inside and outside of the goose.
4. Wrap the seasoned goose in wet cheesecloth. Put it in a foil pan (to catch the juices) and place it in the smoker.
5. After 1 hour, remove the cheesecloth. Baste the goose with juices from the pan and continue smoking and basting until the internal temperature reaches 145°F.
6. To crisp and brown the skin, place your nearly cooked goose on the grill or in an oven at about 350°F, or if your smoker allows you to do so, raise the temperature to 350°F.
7. The goose is done when the temperature reaches 165°F.
8. Remove the goose from the heat and allow it to rest for 20 minutes before carving.

RECIPES

BAKING

Fresh Strawberry Cake and Frosting
This one-layer strawberry cake is topped with a delicious strawberry cream cheese frosting for a fabulous spring or summertime dessert. The strawberries will give a natural pink color to the frosting and the cake.

Ingredients
For the Cake:
2 1/2 cups all-purpose flour
2 1/2 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon salt
1/2 cup unsalted butter (softened)
1 1/3 cups granulated sugar
2 large eggs
1 teaspoon vanilla extract
1 cup mashed strawberries
For the Strawberry Cream Cheese Frosting:
3 ounces cream cheese (softened)
1 tablespoon unsalted butter (softened)
3 to 4 cups powdered sugar
1/2 cup mashed strawberries (excess juice drained)
Pinch salt

Steps to Make It
Make the Cake:
1. Preheat oven to 375°F. Grease and flour a 13-by-9-inch baking pan.
2. Combine the flour, baking powder, and salt in a mixing bowl; set aside.
3. In another bowl, cream the butter and granulated sugar until light and fluffy with an electric mixer. Add the eggs, one at a time, beating well after each addition. Add the vanilla and blend well.
4. Slowly beat about 1/3 of the flour mixture into the creamed mixture with half of the strawberries. Beat in another 1/3 of the flour mixture and the remaining strawberries. Blend in the remaining flour mixture and beat until smooth.
5. Spread in the baking pan and bake for 25 to 30 minutes, or until cake springs back when lightly touched with a finger. Cool on a rack.
Make the Frosting and Frost the Cake:
2. Beat in the powdered sugar, strawberries, and salt. Add more powdered sugar as needed until thick enough to spread.
3. Frost the cake with the frosting.
4. Store the cake in the refrigerator until serving time. Cover and store leftovers in the fridge.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO

1. Coloque la bandeja para asar removible en el CUERPO DEL HORNO ASADOR.
PRECAUCIÓN: No cocine alimentos en el asador sin utilizar la bandeja de asar extraíble.
2. Coloque la tapa sobre el asador.
3. Asegúrese de que el CONTROL DE TEMPERATURA esté en la posición OFF, luego enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120 voltios.
4. Encienda el tostador girando el CONTROL DE TEMPERATURA a la temperatura deseada.
5. Precaliente durante 15 a 20 minutos. La luz se apagará una vez alcanzada la temperatura establecida.
6. Coloque la REJILLA PARA ASAR en la BANDEJA PARA ASAR REMOVIBLE, ponga los alimentos en la REJILLA y coloque la TAPA en el horno asador.
NOTA: Algunos alimentos o recetas no requieren que se utilice la REJILLA PARA ASAR.
7. Cuando termine, gire el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición OFF y desenchufe el horno asador del tomacorriente.
8. Retire la TAPA y usando guantes para horno, retire la REJILLA PARA ASAR con los alimentos y sirva.

USO DEL AJUSTE DE DESCONGELACIÓN

Su Asador dispone de un ajuste único de Descongelación. La función de descongelación es muy práctica cuando se le ha olvidado descongelar el pavo antes de tiempo o no ha tenido tiempo suficiente para descongelarlo completamente antes de asarlo. Con esta exclusiva e innovadora función de descongelación, puede hacer que su pavo pase de congelado a asado en horas, ¡no en días!
NOTA: Con el fin de planificar su día en consecuencia, al asar un pavo congelado puede estimar que tardará aproximadamente el doble del tiempo que normalmente tardaría en asar un pavo ya descongelado en su asador.
Es fácil de usar; sólo tiene que seguir estos sencillos pasos:
1. Gire el mando de la temperatura a "DESCONGELAR". Precaliente el asador durante unos 15-20 minutos.

LA PREPARACIÓN DEL HORNO PARA SU USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Lave la BANDEJA REMOVIBLE PARA ASAR, la REJILLA PARA ASAR y la TAPA en agua caliente y jabonosa usando una esponja o paño para lavar. Aclárelos y séquelos bien.
NOTA: No utilice limpiadores abrasivos.
3. El exterior del CUERPO DEL HORNO ROASTER puede limpiarse con un paño suave y agua tibia jabonosa.
PRECAUCIÓN: No sumerja el CUERPO DEL HORNO ROASTER en agua.

CONSEJOS ÚTILES IMPORTANTES

● Utilice siempre agarraderas o manoplas para horno al colocar o retirar alimentos, un molde o una cazuela en la asadera precalentada.
PRECAUCIÓN: Levante siempre la tapa alejándola de su cuerpo para evitar que salga vapor del asador.
● Se escapan cantidades significativas de calor cada vez que se retira la TAPA; por lo tanto, el tiempo de cocción debe prolongarse. Evite retirar la tapa con frecuencia para comprobar el progreso de la cocción o para remover.
● Para utilizar la función de DESCANSO DE LA TAPA, sujete la TAPA en posición vertical por el MANGO y coloque el borde de la TAPA bajo las pestañas metálicas situadas justo encima de cualquiera de los lados del MANGO.
● Los alimentos precocinados pueden hornearse en el horno asador. Coloque el recipiente sobre la REJILLA PARA ASAR. Siga las instrucciones del paquete.
● Las carnes asadas en su Horno Asador estarán húmedas y tiernas. Para un dorado adicional, unte la carne con aceite o mantequilla antes de cocinarla.
● Para obtener un asado más oscuro y una piel más crujiente, retire las aves del horno tostador durante los últimos 30 minutos de asado y colóquelas en el horno a una temperatura de 425 °F.
en el horno a 425° F durante los últimos 30 minutos para completar el proceso de asado.

RECIPES

Cream Biscuits

The biscuits can be served sweet or savory. For breakfast or brunch, top them with your favorite jam or preserves, or use them in a Southern sausage gravy breakfast. How about sausage and biscuit sandwiches for lunch? Or you can serve them like dinner rolls with a hearty stew or soup, with the butter on the side.

Ingredients
2 cups all-purpose flour
2 1/2 teaspoons baking powder
2 teaspoons sugar
3/4 teaspoon salt
1 1/2 cups heavy cream, or whipping cream
2 to 3 teaspoons melted butter, for brushing

Steps to Make It
1. Line a baking sheet with parchment paper or a silicone baking mat, or spray with baking spray. Heat oven to 425°F.
2. In a large bowl, whisk together the flour, baking powder, sugar, and salt until well blended. With a fork, stir in the heavy cream and mix just until the mixture is moistened. Turn out onto a lightly floured surface and knead 2 or 3 times, as necessary to make a soft, cohesive dough.
3. Shape the dough into a flattened circle, patting to about 3/4-inch thick. Cut out circles about 2 to 2 1/2 inches in diameter with biscuit cutters. Take the dough scraps and again form into a circle and cut out a few more. Repeat until you have used all of the dough.
4. Arrange the biscuits on the baking sheet.
5. Bake for 12 to 14 minutes, or until lightly browned.
6. Remove from the oven and brush tops with melted butter.

RECIPES

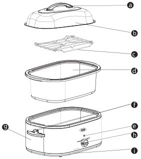
Baked French Toast

This delicious baked French toast is the perfect breakfast or brunch dish because it's filling, easy to make, and can be prepared the night before—when it's time to eat you simply need to bake it in the oven for 35 minutes.

Ingredients
1 loaf French bread, about 1 pound
8 large eggs
3 1/2 cups whole milk
1/4 cup brown sugar
1 teaspoon pure vanilla extract
1 teaspoon cinnamon
1 pinch salt
For the Streusel Topping:
1/2 cup brown sugar
1/3 cup all-purpose flour
1/2 teaspoon cinnamon
1 pinch salt
4 tablespoons (2 ounces) unsalted butter, softened
1/2 cup pecans, chopped, optional

Steps to Make It
1. Grease a baking pan. Slice bread into 1-inch slices.
2. Arrange bread slices in the baking pan, arranging a second layer overlapping the first.
3. Whisk together the eggs with milk, 1/4 cup brown sugar, vanilla extract, 1 teaspoon ground cinnamon, and a pinch of salt. Feel free to use a blender for the milk mixture.
4. Pour the milk mixture over the bread, pressing the bread down lightly all over to be sure it will soak up the milk mixture. Cover the pan with foil or plastic wrap and refrigerate overnight.
5. Preheat oven to 350°F. In a bowl, combine 1/2 cup brown sugar with the flour, 1/2 teaspoon cinnamon, pinch salt, and 4 tablespoons butter.
6. If using, sprinkle the streusel over the soaked bread. Add pecans on top, if using. Bake for about 25 to 35 minutes, until nicely browned.

CONOZCA SU HORNO ASADOR



a Asa de la tapa
b Ventana de visualización
c Tapa
d Rejilla de asado
e Bandeja extraíble
f Indicador luminoso
g Asa
h Cuerpo del horno asador
i Control de temperatura
j Tapa inferior

LA DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

ENCHUFES POLARIZADOS

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente anular esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda flojo en la toma de CA o si la toma de CA está caliente, no la utilice.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se suministra un cable de alimentación corto o un cable de alimentación desmontable para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables o alargadores más largos, que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un alargador en modelos de cable corto:
a. La capacidad eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato;
b. Cuando el producto sea del tipo con toma de tierra, el alargador deberá ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.
C. El cable más largo debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente. No tire, retuerza ni maltrate el cable de alimentación.

AVISOS

1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos aparatos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera acabada. Recomendamos colocar una almohadilla o trébede caliente debajo de su asador para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se repetirá después de unos pocos usos.
3. Tenga cuidado al colocar la bandeja de asar sobre una encimera de vitrocerámica, encimera, mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza de la bandeja de asar, su fondo rugoso puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Coloque siempre un acolchado protector resistente al calor debajo de la bandeja antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.

RECIPES

SLOWCOOKING

Chili With Taco Seasoning
Taco seasoning flavors this easy ground beef and bean chili. Flavor and color make this chili a winning dish! The chili is perfect for game day parties, tailgating, potluck dinners--you name it!

Ingredients
2 pounds lean ground beef
1 cup chopped onion
1/4 ounce (1 envelope) taco seasoning
2 (14.5-ounce) cans diced tomatoes
1 (10-ounce) can diced tomatoes with green chiles
1 (15-ounce) can pinto beans, rinsed and drained
1 (15-ounce) can chili beans in sauce
1 cup frozen corn
1 cup shredded cheddar, mozzarella, or a Mexican or taco blend of cheeses
1 bag tortilla chips, slightly crushed

Steps to Make It
1. Heat the oil in a large skillet over medium heat. Add the ground beef and chopped onion. Cook, stirring and breaking the ground beef up into smaller chunks until the meat is no longer pink.
2. Transfer the ground beef and onions to a 3 1/2 to 5-quart crockpot.
3. Stir in the dry taco seasoning mix, diced tomatoes, and tomatoes with green chilies, pinto beans, chili beans in chili sauce, and corn.
4. Cover the pot and cook on low for 6 to 8 hours or on high for 3 to 4 hours.
5. Sprinkle each serving with some cheese and tortilla chips or strips.

RECIPES

Pork Chops With Apples

Pork chops and apples complement each other nicely and are the perfect combination for a fall or winter meal. The aroma of apples and pork wafts through the kitchen while this food is cooking creating a wonderful atmosphere of anticipation for eating this delicious dish.

Ingredients
6 pork chops, about 1-inch thick
2 tablespoons vegetable oil
Salt, to taste
6 tart apples, such as Granny Smith, cored and thickly sliced
1/4 cup currants, or raisins, optional
1 tablespoon lemon juice
1/4 cup brown sugar

Steps to Make It
1. Trim the pork chops and discard any excess fat.
2. Heat the oil in a large skillet over medium-high heat. Add the pork chops to the skillet and sear, turning to brown both sides.
3. Sprinkle the pork chops with salt and place them in the slow cooker.
4. Combine remaining ingredients—apple slices, currants or raisins, lemon juice, and brown sugar—and pour over the pork chops.
5. Cover and cook on low for 6 to 8 hours, or on high for about 3 to 4 hours.

LAS INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo usted mismo. Diríjase a personal de servicio cualificado si necesita reparación.

PROCESO DE SALIDA DE HUMOS

Este aparato debe someterse al proceso de salida de humos antes de su primer uso. Añada un poco de agua y cuézalo antes de cocinar en él.

PRECAUCIÓN

No toque los lados de la base del Asador mientras se cocinan los alimentos. Utilice siempre asa de la base. Use agarraderas o guantes de cocina para levantar la Asadera.

PRECAUCIONES

Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO SUNVIVI

Este producto está cubierto por una garantía limitada de 1 año del fabricante Esta garantía no cubre daños debidos a negligencia, abuso o daños relacionados con el clima.

ENVÍENOS UN CORREO ELECTRÓNICO

Si usted está dentro de su garantía a partir de la fecha de compra por favor proporcione
(1) copia de su pedido, (2) fotos de su tostador), y (3) breve detalle sobre la reclamación para su procesamiento. Enviar a sunvivi en support@sunvivi.com

ASISTENCIA Y SERVICIO AL CLIENTE

17. Destinado únicamente para uso doméstico sobre encimera. Mantenga una distancia de 152 mm (6 pulgadas) de la pared y de todos los lados. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
18. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir alimentos refrigerados o líquidos fríos en una bandeja de asar caliente.
19. PRECAUCIÓN: Para evitar descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en el horno. Cocine sólo en la bandeja de asar suministrada.
20. ADVERTENCIA: La comida derramada puede causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca tienda el cable sobre el borde de la encimera y nunca use el tomacorriente debajo de la encimera.
21. Modelos con tapas de ventana de vidrio: La ventana está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione el vidrio en busca de astillas, grietas o cualquier otro daño. No utilice la tapa si está dañada, ya que puede romperse durante el uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

RECIPES

Crockpot Broccoli Casserole

Broccoli is one of the most nutritious vegetables there is. Filled with fiber, vitamins, and protein (yes, 3 grams per 100-gram serving!) this cruciferous vegetable is a real star. Our recipe takes it to a more indulgent and creamy level by adding condensed soup, cheese, and some simple seasonings.
Ingredients

24 ounces frozen broccoli, partially thawed and broken up
1 (10 3/4-ounce) can cream of broccoli, or cream of celery soup
1 1/2 cups shredded cheddar cheese
1/4 cup finely chopped onion
1/2 teaspoon Worcestershire sauce
1/4 teaspoon freshly ground black pepper
1 cup cracker crumbs, such as Townhouse, or Saltines
2 tablespoons unsalted butter, melted

Steps to Make It
1. Partially thaw the frozen broccoli under cold running water or steam for a minute or two in the microwave or on the stovetop in a few tablespoons of water.
2. Spray the inside of the slow cooker with nonstick cooking spray or grease it with butter or margarine.
3. In a large bowl, combine the chopped broccoli, condensed soup, 1 cup of the shredded cheese, chopped onion, Worcestershire sauce, and freshly ground black pepper. Mix well and pour the mixture into the greased slow cooker.
4. In a small bowl, toss the cracker crumbs with the melted butter and sprinkle over the broccoli mixture.
5. Cover the pot and cook on HIGH for 2 to 3 hours, or until the broccoli is tender. Check 1 hour in the cooking process—if the sides are burning too fast, lower the temperature.
6. Around 10 minutes before the cooking time is over, sprinkle with the remaining shredded cheese and cover to let the cheese melt. If needed, give it 5 to 7 more minutes.

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

ASISTENCIA Y SERVICIO AL CLIENTE

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas. lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:
1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice cualquier aparato cerca de cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlas. Deje que se enfríe antes de o quitar piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, gire cualquier Para desconectar, gire cualquier control a la posición OFF y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o haya sido dañado de cualquier forma. No intente sustituir o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilizar al aire libre ni con fines comerciales.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas o fuentes de calor como quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
12. Debe extremarse la precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. El cuerpo del horno de asar está sujeto al calor residual de la cocción. No toque el cuerpo del horno inmediatamente después de
de retirar la bandeja. Deje que se enfríe antes de manipularlo.
14. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que se escapa puede causar quemaduras. Levante siempre la tapa lejos del cuerpo.
15. Tenga cuidado al retirar la bandeja o la rejilla de asado. Estarán calientes por el ciclo de cocción y pueden causar quemaduras.
16. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. El mal uso puede causar lesiones.