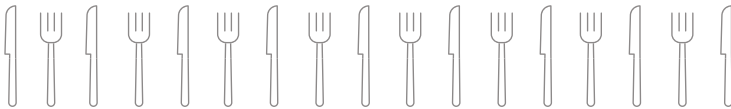


Survivi[®]

Inspired Living, Innovative Appliances



SKU:ZER013



Roaster Oven

Model:RO220

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

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 Use 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



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.





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 against electrical shock 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY



USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

SMOKE OUT PROCESS

This unit does need to have the smoke out process done before the first use. Add a little water and cook it off first 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 allow it to cool before cleaning.

SUNVIVI 1-YEAR LIMITED WARRANTY

This product is covered under a manufacturer's 1-Year limited warranty from the 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) a copy of your order, (2) pictures of your roaster, and (3) a short detail regarding claim for processing. Send to Sunvivi at support@sunvivi.com.



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

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord 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:

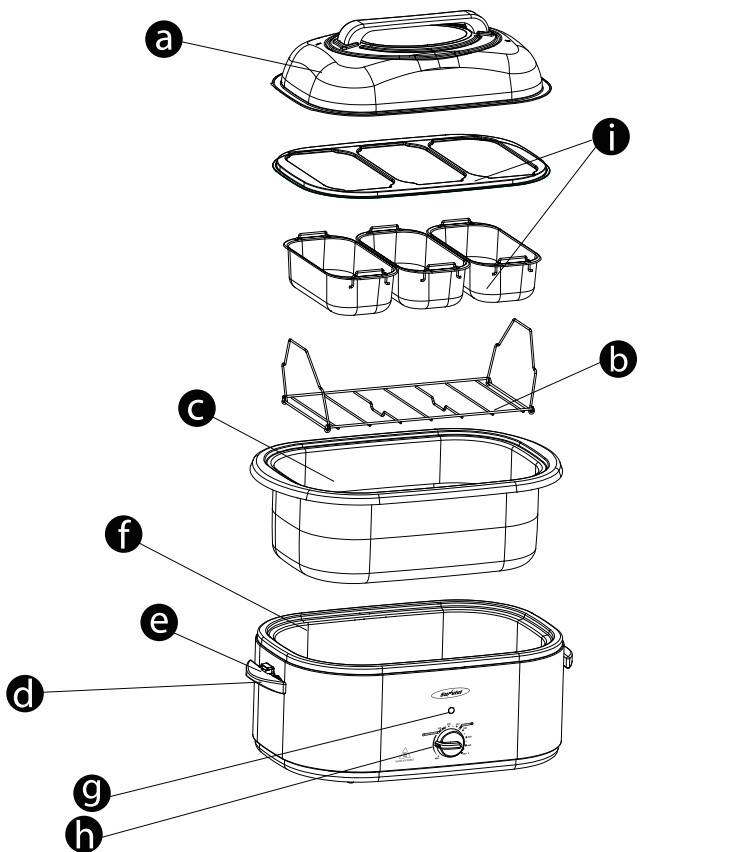
- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord.
- c. The longer cord should be arranged 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



a Lid

b Removable Roasting Rack

c Removable Roasting Pan

d Side Handle

e Lid Rest

f Roaster Oven Body

g Indicator Light

h Temperature Control

i Buffet Server Insert



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 washcloth. 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.

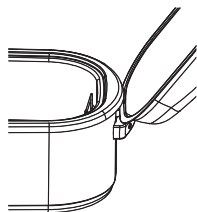
- Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the lid to check cooking progress or stirring.

- 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 the 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 USE 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 the 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. The light will turn OFF once the set temperature is reached.

6. Place the 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 the roaster oven from the outlet.

8. Remove the lid and using oven mitts, remove the roasting rack with food and serve.

USING YOUR BUFFET SERVER INSERT

Wash all serving dishes, lids, and buffet server frame with warm soapy water.

1. Fill the removable roasting pan from your roaster oven with 6 Qts. full of water (or 1/2 - 3/4 full) and place inside the roaster oven body.

CAUTION: NEVER add water directly inside the roaster oven body.

2. Place buffet server frame on top of the removable roasting pan. Make sure the frame is secure and level.

3. Add empty serving dishes, making sure they are also secure.

4. Cover with lid and plug the roaster into a 120V outlet. Preheat to 350°F for 30 minutes or until the water is very hot.

5. Uncover and carefully add hot, cooked food into serving dishes.

6. Cover and turn the control to 250°F setting to keep foods warm. If necessary, adjust the temperature.

7. Stir occasionally and keep food covered to maintain temperature.

8. Check every hour and carefully add more hot water if necessary.

CAUTION: The temperature of foods should be kept at 150°F or above.

- All serving pans need to be in place when using the buffet server.
- Use only to keep cooked foods warm.
- Serving pans and frame are not to be used on the stove top, in an oven or in a microwave oven.
- When filling serving pans with foods that may stick, spray the inside with a non-stick cooking spray.
- If food is dry, add broth, juice, water or wine to help keep warm.



HOW TO USE YOUR ROASTER OVEN

USING THE DEFROST SETTING

Your Sunvivi® 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 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.
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 USE YOUR ROASTER OVEN

ESTIMATED TIMES WHEN USING DEFROST	Smaller Turkey About 17Lbs.		Larger Turkey about 23lbs.	
	Hours	Minutes	Hours	Minutes
Steps				
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 Sunvivi® 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 knob to the Keep Warm setting and the roaster will maintain a low heat to keep your food warm until you are ready to serve.



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 lid, removable roasting pan, 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.

CLEANING YOUR BUFFET SERVER INSERT

CAUTION: Buffet server is hot. Handle Carefully.

- Always allow the buffet server to completely cool before cleaning.
- Serving dish, lids and frame from the buffet server may be cleaned in hot soapy water or in dishwasher. Rinse and dry completely.
- Serving dish lids may be cleaned in warm soapy water.

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.



COOKING GUIDE

Roasting Meats And Poultry

Meats will cook more rapidly in the roaster oven than in a conventional oven. Reducing temperature and increasing time will result in a browner, crispier crust. **The 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
<u>BEEF:</u> 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 to 50 minutes	1 ½ hours	160° F
Meatballs	2 lbs/ 36 meatballs	350° F	12 to 15 minutes	25 minutes	160° F
<u>LAMB:</u> 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
<u>PORK:</u> 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
<u>SPARERIBS</u> 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
<u>SMOKED HAM:</u> 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 ¾ hours	160° F
Fully Cooked Ham	6 to 8 lbs	325° F	10 to 12 minutes	1 hour	160° F
<u>VEAL:</u> Loin	5lbs	325° F	24 to 28 minutes	2 hours	155° F
<u>POULTRY:</u> 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

COOKING GUIDE

Baking*

- Baking pans should always be placed on the roasting rack. Do not place pans on the bottom of the 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 to 18 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 to 18 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



ROASTING

Prime Rib Roast

There's simply nothing quite like the slow roasting of a prime rib for a holiday feast or special gathering. This recipe is delightfully simple, requiring just four ingredients, yet delivers a wonderfully tender standing rib roast.

Ingredients:

- 1 (10-pound) boneless or bone-in beef rib roast, trimmed and tied as necessary
- 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 roasting, unwrap the meat and allow it to sit uncovered in the refrigerator on a rack set inside a rimmed baking sheet. This allows surface moisture to evaporate, aiding in the formation of a beautiful brown crust during searing.
2. About 3 hours before roasting, remove the meat from the refrigerator and let it come to room temperature. This step is crucial; if the meat is too cold, the cooking technique may not yield optimal results.
3. When ready to roast, preheat the oven to 200°F and position a rack in the center. Place your roasting pan on two burners over medium-high heat and add the oil.
4. Once the oil shimmers, carefully sear the roast on all sides, using tongs to turn it. Sear for a total of 7 to 8 minutes until uniformly browned.
5. Generously season the roast with salt and pepper. For boneless prime rib, place a roasting rack in the pan and position the roast with the fat side up. For bone-in prime rib, you can forgo the roasting rack and set the roast bone-side down in the roasting pan.
6. Carefully insert a digital probe thermometer into the thickest part of the meat, avoiding contact with bone. Set the temperature alert to sound when the meat reaches 128°F.
7. Continue roasting until the internal temperature reaches 128°F, which may take an additional 2 1/2 to 5 hours, depending on the size of the roast.
8. Remove the roast from the oven, transfer it to a cutting board, and cover it loosely with foil. Leave the thermometer in place and allow the meat to rest for 20 minutes.
9. Upon removal from the oven, the temperature should rise to approximately 130°F, ideal 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.





Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial





MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Este aparato genera calor durante su uso. No toque superficies calientes. Manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún 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 niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, apague cualquier control y luego desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No lo desconecte tirando del cable.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o haya sufrido algún daño. No intente reemplazar ni empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para que lo examine, lo repare o lo ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No utilizar al aire libre ni con fines comerciales.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. El cuerpo del horno para asar está expuesto al calor residual del ciclo de cocción. No toque el cuerpo del horno para asar inmediatamente después de retirar la bandeja para asar. 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 escape puede provocar quemaduras. Levante siempre la tapa alejándola del cuerpo.





MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

15. Tenga cuidado al retirar la bandeja o la rejilla para asar. Estarán calientes debido al ciclo de cocción y pueden causar quemaduras.
16. No utilice el aparato para otro fin que no sea el previsto. El uso indebido puede provocar lesiones.
17. Destinado únicamente para uso en encimeras domésticas. Mantenga una distancia mínima de 6 pulgadas (152 mm) de la pared y en todos los lados. Siempre utilice el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.
18. Evite cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados o líquidos fríos en una bandeja para asar caliente.
19. PRECAUCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en el cuerpo del horno para asar. Cocine únicamente en la bandeja para asar provista.
20. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable colgando sobre el borde de la encimera y nunca utilice un tomacorriente debajo de la encimera.

MGUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo usted mismo. En caso de necesitar reparación, póngase en contacto con personal de servicio técnico calificado.

PROCESO DE ELIMINACIÓN DE HUMO

Esta unidad necesita que se realice el proceso de ahumado antes del primer uso. Agregue un poco de agua y cocínela antes de cocinar en ella.

PRECAUCIÓN CALIENT

No toque los lados de la base de la asadera mientras se cocina la comida. Utilice siempre el asa de la base. Utilice agarraderas o guantes de cocina para levantar la asadera.

PRECAUCIONES

Siempre desenchufe la unidad y déjela enfriar antes de limpiarla.

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO DE SUNVIVI

Este producto está cubierto por una garantía limitada del fabricante de 1 año a partir de la fecha de compra contra defectos de materiales y mano de obra. Esta garantía no cubre daños causados por negligencia, abuso o daños relacionados con el clima.

ENVÍENOS UN CORREO ELECTRÓNICO

Si estás dentro del período de garantía desde la fecha de compra, por favor proporciona (1) una copia de tu pedido, (2) fotos de tu horno, y (3) un breve detalle sobre el reclamo para su procesamiento. Envíalo a Sunvivi a support@sunvivi.com.



Descripción general del producto

PGUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este electrodoméstico 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 ajustarse a un tomacorriente polarizado. Si no encaja correctamente, contacte a un electricista calificado. No intente eludir esta característica de seguridad ni modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o si el tomacorriente se siente cálido, no utilice ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se proporciona un cable de alimentación corto o un cable de alimentación desmontable para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de alimentación desmontables o cables de extensión más largos que se pueden utilizar si se tiene cuidado al usarlos. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable o un cable de extensión largo en modelos de cable corto:

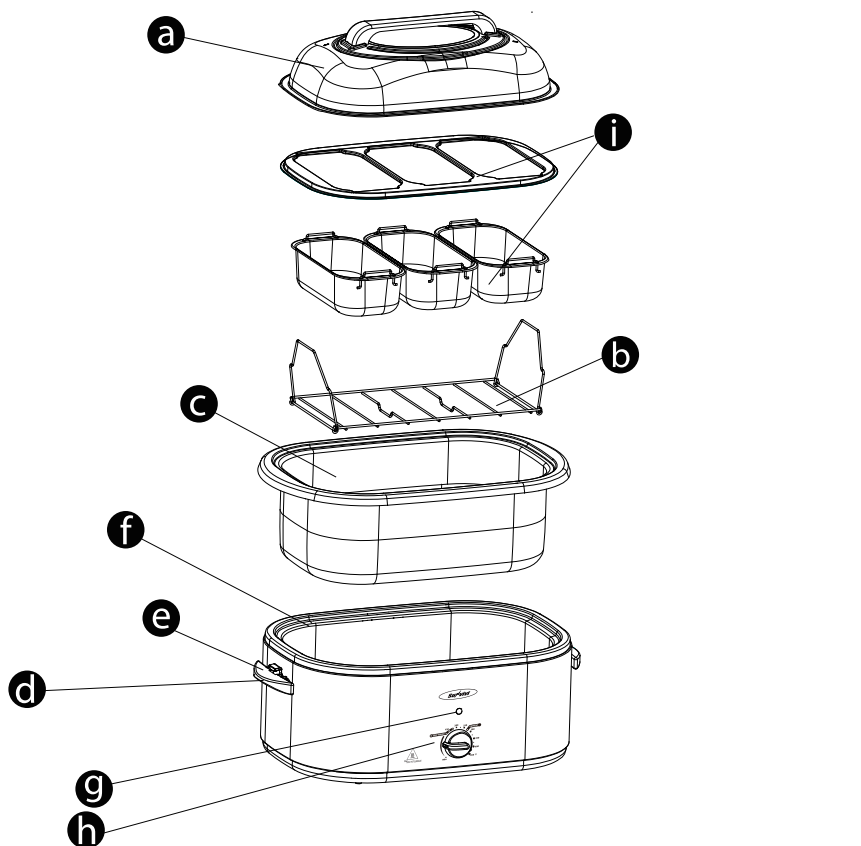
- a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
- b. Cuando el producto sea del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- c. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él sin querer. No tire, tuerza 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 el Unidad calentada sobre una mesa de madera acabada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o coloque un salvamanteles 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 poco de humo o de olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no volverá a aparecer después de unos pocos usos.
3. Tenga cuidado al colocar la bandeja para asar sobre una placa de cocina de cerámica o vidrio liso, encimera, mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza de la bandeja para asar, su base rugosa puede rayar algunas superficies si no se tiene cuidado. Coloque siempre una almohadilla protectora resistente al calor debajo de la bandeja para asar antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.

CONOCIENDO SU HORNO DE ASAR

CONOCIENDO SU HORNO DE ASAR



a Tapa

b Rejilla de Asado Extraíble

c Bandeja de Asado Extraíble

d Asa Lateral

e Soporte para Tapa

f Cuerpo del Horno de Asar

g Luz Indicadora

h Control de Temperatura

i Inserto para Servidor de Bufé



PREPARACIÓN DEL HORNO ASADOR PARA

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Lave la bandeja para asar desmontable, la rejilla para asar y la tapa con agua caliente y jabón utilizando una esponja o un paño. Enjuáguelas y séquelas bien.

NOTA: No utilice limpiadores abrasivos.

3. El exterior del cuerpo del horno asador se puede limpiar con un paño suave y agua tibia con jabón.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo del horno asador en agua.

CONSEJOS ÚTILES IMPORTANTES

- Utilice siempre agarraderas o guantes de horno al colocar o retirar alimentos, una bandeja para hornear o una cazuela en la asadora precalentada.

PRECAUCIÓN: Levante siempre la tapa lejos de su cuerpo para evitar que se escape vapor del tostador.

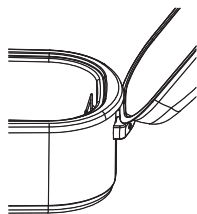
- Se pierde una cantidad importante de calor cuando se quita la tapa, por lo que se debe prolongar el tiempo de cocción. Evite quitar la tapa con frecuencia para controlar el progreso de la cocción o para revolver.

- Para utilizar la función de descanso de la tapa, sostenga la tapa en posición vertical por el mango y coloque el borde de la tapa debajo de las pestañas de metal justo encima de cada mango lateral.

- Los alimentos preparados se pueden hornear en el horno asador. Coloque el recipiente sobre la rejilla para asar. Siga las instrucciones del paquete.

- Las carnes asadas en el horno asador quedarán tiernas y jugosas. Para que queden más doradas, pincele la carne con aceite o mantequilla antes de cocinarla.

- Para crear un pollo asado más oscuro y con una piel más crujiente, retire el pollo del horno asador en los últimos 30 minutos del tiempo de asado y colóquelo en el horno a 425 °F durante los últimos 30 minutos para completar el proceso de asado.



CÓMO USAR SU HORNO ASADOR SU USO

1. Coloque la bandeja para asar extraíble dentro del cuerpo del horno asador.

PRECAUCIÓN: No cocine alimentos en la asadora sin utilizar la bandeja para asar extraíble.

2. Coloque la tapa en el asador.

3. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición OFF, luego enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios AC.

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 que se alcance la temperatura establecida.

6. Coloque la rejilla para asar en la bandeja para asar extraíble, coloque los alimentos sobre ella, rejilla y coloque la tapa en el horno asador.

NOTA: Algunos alimentos o recetas no requieren el uso de la rejilla para asar.

7. Al finalizar, gire el control de temperatura a la posición OFF y desenchufe el horno de asar del tomacorriente.

8. Retire la tapa y, utilizando guantes de horno, retire la rejilla para asar con los alimentos y sirva.

USO DEL INSERTO DEL SERVIDOR DE BUFFET

Lave todos los platos para servir, las tapas y el marco del servidor de buffet con agua tibia y jabón.

1. Llene la bandeja para asar removible de su horno asador con 6 cuartos de galón de agua (o 1/2 a 3/4 de su capacidad) y colóquela dentro del cuerpo del horno asador.

PRECAUCIÓN: NUNCA agregue agua directamente dentro del cuerpo del horno tostador.

2. Coloque el marco del servidor de bufé sobre la bandeja para asar extraíble. Asegúrese de que el marco esté seguro y nivelado.

3. Añade platos para servir vacíos, asegurándose de que también estén bien sujetos.

4. Cubra con la tapa y enchufe el asador a un tomacorriente de 120V. Precaliente a 350°F durante 30 minutos o hasta que el agua esté muy caliente.

5. Descubra y agregue con cuidado los alimentos cocidos y calientes en los platos para servir.

6. Tapar y girar el control a 250°F para mantener calientes los alimentos. Si es necesario, ajustar la temperatura.

7. Revuelva ocasionalmente y mantenga la comida tapada para mantener la temperatura.

8. Verifique cada hora y agregue con cuidado más agua caliente si es necesario.

PRECAUCIÓN: La temperatura de los alimentos debe mantenerse a 150°F o más.

- Todas las bandejas para servir deben estar en su lugar cuando se utiliza el servidor de buffet.

- Úselo únicamente para mantener calientes los alimentos cocinados.

- Las bandejas para servir y el marco no deben usarse sobre la hornalla, en el horno ni en el microondas.

- Al llenar recipientes para servir con alimentos que puedan pegarse, rocíe el interior con un spray para cocinar antiadherente.

- Si la comida está seca, agregue caldo, jugo, agua o vino para ayudar a mantenerla caliente.



CÓMO USAR SU HORNO ASADOR

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELAR

Su asador Sunvivi® cuenta con una función de descongelación exclusiva. Esta función es útil cuando se olvidó de descongelar el pavo congelado con anticipación o no tuvo tiempo suficiente para descongelarlo por completo a tiempo para asarlo. Con esta función de descongelación exclusiva e innovadora, puede pasar de congelado a asado el pavo en horas, ¡no en días!

NOTA: Para planificar su día en consecuencia, al asar un pavo congelado, puede calcular que le llevará aproximadamente el doble del tiempo que normalmente le llevaría asar un pavo ya descongelado en su asador.

Es fácil de usar; sólo siga estos sencillos pasos:

1. Gire la perilla de temperatura a "DESCONGELAR". Precaliente la asadora durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
 2. Desenvuelva el pavo congelado y colóquelo en la rejilla para asar dentro de la asadora y coloque la tapa encima. Comienza el proceso de descongelación.
 - Asegúrese de tener un buen termómetro para carne para verificar las temperaturas de descongelación de vez en cuando; sin embargo, trate de no abrir la tapa demasiadas veces, ya que es importante mantener la mayor cantidad de calor posible en el asador mientras se descongela.
 3. Verifique que las piernas y los muslos hayan alcanzado una temperatura de entre 90°F y 100°F antes de rociarlos con el pavo. Una vez que lo hayan hecho, pincele el exterior del pavo con mantequilla o aceite y sazone con sal y pimienta (consulte la tabla a continuación para ver los tiempos estimados).
 4. Continúe cocinando en la configuración de descongelación hasta que los muslos y las piernas alcancen al menos entre 130°F y 150°F y la pechuga alcance al menos entre 50°F y 60°F (consulte la tabla a continuación para conocer los tiempos estimados). Una vez que se hayan alcanzado las temperaturas deseadas, use una jeringa para eliminar el exceso de líquido o los trozos de hielo que queden en la cavidad. Luego, con pinzas, retire la bolsa de menudencias y el cuello. Una vez retirados, pincele el exterior con más mantequilla o aceite.
- NOTA: Si los menudillos y el cuello son difíciles de quitar en este momento, deje que el pavo se descongele un poco más, revisándolo cada 10 a 15 minutos hasta que se puedan quitar con relativa facilidad.
5. Ahora está listo para comenzar a asar. Gire la perilla de temperatura a 325°F y ase el pavo (vea la tabla a continuación para ver los tiempos estimados). El pavo estará listo cuando la temperatura de la pechuga alcance al menos 165°F y las piernas y los muslos alcancen al menos 175°F. La otra temperatura importante que debe tomar es la del interior de la cavidad; también debe alcanzar al menos 165°F o corre el riesgo de contaminar el resto del ave cuando la corte.

NOTA: Para comprobar si el pavo está bien cocido, es importante medir la temperatura en distintas zonas del mismo para asegurarse de que esté completamente cocido. Si alguna de las zonas no ha alcanzado las temperaturas indicadas anteriormente, déjelo asar un poco más hasta que las alcance, comprobando la temperatura cada 10 o 15 minutos aproximadamente.



CÓMO USAR SU HORNO ASADOR

TIEMPOS ESTIMADOS AL USAR DESCONGELACIÓN

Pavo más pequeño: aproximadamente 17 lbs.

Pavo más grande: aproximadamente 23 lbs.

Pasos	Horas	Minutos	Horas	Minutos
Precalentamiento del Horno de Asar (pasos 1 y 2)		20		20
Primera Verificación de Temperaturas (paso 3)	1	30	4	30
Terminación de la Descongelación (paso 4)	2			
Tiempo Total de DESCONGELACIÓN	3	50	5	50
Asado del Pavo (paso 5)	2		1	
Tiempo Total de DESCONGELACIÓN + ASADO	5	50	6	50

Los tiempos mencionados son estimaciones y deben usarse como guía para planificar el tiempo total utilizando el ajuste de descongelación. Los mejores indicadores en cada etapa son las temperaturas que alcanza el pavo en cada paso usando un buen termómetro para carne.

NOTA: Puede que se pregunte por qué un pavo más pequeño tarda más en asarse que un pavo más grande una vez que está descongelado y se han retirado el cuello y las vísceras. El proceso de descongelación y asado en su horno de asar se basa en la temperatura y el tamaño del pavo.

- Pavos más grandes: A medida que el horno de asar descongela, también calienta el pavo. Dado que lleva más tiempo descongelar un pavo de mayor tamaño, también se calienta durante más tiempo, reduciendo así el tiempo necesario para asarlo completamente.
- Pavos más pequeños: Dado que el tiempo de descongelación para un pavo más pequeño es más corto, también lo es el tiempo de calentamiento del pavo, por lo que toma más tiempo asarlo completamente.

USO DEL AJUSTE MANTENER CALIENTE

Su horno de asar Sunvivi® cuenta con un ajuste de Mantener Caliente. Esta función es conveniente para las reuniones hasta que esté listo para servir. Cuando su comida esté lista, simplemente gire el mando de temperatura al ajuste Mantener Caliente y el horno de asar mantendrá una baja temperatura para mantener su comida caliente hasta que esté listo para servir.



CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Este aparato debe limpiarse después de cada uso.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo del horno tostador en agua ni en ningún otro líquido.

1. Gire el control de temperatura a la posición "OFF".
2. Desenchufe el horno tostador del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe.
3. Deje que el horno asador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
4. Lave la tapa, la bandeja para asar removible y la rejilla para asar con agua caliente y jabón, utilizando una esponja o un paño. Enjuáguelas bien con agua caliente y luego séquelas con una toalla.

NOTA: No utilice limpiadores abrasivos.

5. Limpie el interior y el exterior del cuerpo del horno asador con un paño húmedo.

MANTENIMIENTO DE USUARIOS:

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio que no esté descrito en la sección de limpieza debe ser realizado únicamente por un representante de servicio autorizado. Consulte la sección de garantía.

LIMPIEZA DEL INSERTO PARA SERVIDOR DE BUFFET

PRECAUCIÓN: El servidor de bufé está caliente. Manéjelo con cuidado.

- Siempre permita que el servidor de bufé se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- La fuente para servir, las tapas y el marco del servidor de bufé se pueden limpiar con agua tibia y jabonosa o en el lavavajillas. Enjuague y seque completamente.
- Las tapas de la fuente para servir pueden limpiarse con agua tibia y jabonosa.

PARA ALMACENAR

Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de almacenarlas. Guarde el electrodoméstico en su caja o en un lugar limpio y seco. Nunca lo guarde mientras esté caliente o húmedo. Nunca envuelva el cable apretadamente alrededor del electrodoméstico; manténgalo enrollado de manera suelta.



GUÍA DE COCCIÓN

Determinación de la Cocción de la Carne

Siga la guía a continuación e inserte un termómetro de lectura instantánea en el centro de la carne o aves, asegurándose de no tocar el hueso.

Recuerde que, una vez que la carne se retira del horno de asar, la temperatura aumentará aproximadamente 5 grados.

Permita que las carnes reposen durante unos 10 minutos antes de cortarlas y servir las.

CARNE	CARNE Poco Hecha	Ensuave	Bien Hecha
Carne de Res			
Asado	145°F	155°F	170°F
Pastel de Carne		160°F	
Ternera			
Asado		155°F	
Cordero			
Carne de	140°F	155°F	170°F
Asado			
Cerdo		155°F	160°F
Asado			
Aves			
Pollo o Pavo Asado			180°F
Pechuga o Partes de Pollo o Pavo Asado			180°F

No se recomienda la cocción de cerdo, jamón o aves al punto raro.



GUÍA DE COCCIÓN

Asar Carnes y Aves

Las carnes se cocinarán más rápidamente en el horno de asar que en un horno convencional. Reducir la temperatura y aumentar el tiempo dará como resultado una corteza más dorada y crujiente. Los tiempos indicados a continuación son aproximados y deben usarse solo como una guía.

CARNE	PESO (LBS.)	TEMPERATURA DE ASADO	MINUTOS POR LIBRA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNAASADO
CARNE DE RES: Costillar de Res	6 a 8 lbs	350°F	10 a 12 minutos	Poco Hecho: 1 hora	124°F
			12 a 15 minutos	Punto Menos Hecho: 1 1/4 horas	145°F
			15 a 17 minutos	Hecho: 1 1/2 horas	160°F
			17 a 19 minutos	Bien Hecho: 1 3/4 horas	170°F
Punta de Solomillo	3 a 5 lbs	325°F	11 a 13 minutos	Poco Hecho: 1 hora	124°F
			13 a 15 minutos	Punto Menos Hecho: 1 1/4 horas	145°F
			15 a 17 minutos	Hecho: 1 1/2 horas	160°F
			17 a 19 minutos	Bien Hecho: 1 3/4 horas	170°F
Solomillo	2 a 4 lbs	450°F	10 a 12 minutos	Poco Hecho: 25 minutos	124°F
			12 a 14 minutos	Punto Menos Hecho: 40 minutos	145°F
			15 a 16 minutos	Hecho: 50 minutos	160°F
			16 a 18 minutos	Bien Hecho: 1 hora	170°F
Carne en Salmuera	3 lbs	350°F	25 a 28 minutos	1 1/4 horas	160°F
Pastel de Carne	2 lbs	350°F	45 a 50 minutos	1 1/2 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	Punto Menos Hecho: 1 1/4 horas	145°F
			15 a 17 minutos	Hecho: 1 1/2 horas	160°F
			17 a 19 minutos	Bien Hecho: 1 3/4 horas	170°F

GUÍA DE COCCIÓN

CARNE	PESO (LBS.)	TEMPERATURA DE ASADO	MINUTOS POR LIBRA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA ASADO
Costillas de cerdo	3 lbs	350°F	12 a 15 minutos	Punto Menos Hecho: 35 minutos	145°F
			15 a 17 minutos	Hecho: 45 minutos	160°F
			17 a 19 minutos	Bien Hecho: 1 hora	170°F
CERDO: Asado de Lomo	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
Paleta de Cerdo Enrollada	4 lbs	350°F	24 a 28 minutos	2 horas	160°F
COSTILLAS: Costillas de País	4 a 5 lbs	325°F	22 a 25 minutos	1 1/2 horas	160°F
Costillas de Espalda	4 a 5 lbs	325°F	18 a 20 minutos	1 1/4 horas	160°F
JAMÓN AHUMADO: Jamón con Hueso	10 a 12 lbs	325°F	18 a 12 minutos	1 3/4 horas	160°F
Jamón Sin Hueso	6 a 8 lbs	325°F	12 a 14 minutos	1 1/4 horas	160°F
Jamón Cocido	6 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
AVES: Pollo Fresco	4 a 5 lbs	350°F	12 a 15 minutos	1 1/4 horas	180°F
Pollo para Asar	6 a 8 lbs	350°F	10 a 12 minutos	1 3/4 horas	180°F
Pavo Fresco	12 a 14 lbs	325°F	6 a 8 minutos	1 3/4 horas	180°F
Pavo Congelado (descongelado)	14 a 16 lbs	325°F	6 a 8 minutos	2 horas	180°F
Pechuga de Pavo Fresco (con Hueso)	5 a 6 lbs	235°F	10 a 15 minutos	1 1/2 horas	180°F

GUÍA DE COCCIÓN

Horneado

- Las bandejas para hornear siempre deben colocarse en la rejilla para asar. No coloques las bandejas en el fondo del recipiente de asado desmontable.
- Se recomiendan las bandejas de metal para usar en el horno, ya que proporcionan una mejor transferencia de calor y un dorado más uniforme.

Alimentos	Cantidad o Tamaño	Bandeja para Hornear	Temperatura	Tiempo Estimado
Muffins	2 1/2 pulgadas	Molde para 12 muffins	200°C	14 a 18 minutos
Pan Rápido	1 barra	9x5x3 pulgadas	180°C	25 a 30 minutos
Pan de Levadura	1 barra de 1 1/2 lb	Bandeja para hornear	190°C	25 a 30 minutos
Panecillos de Levadura	12 panecillos	Molde cuadrado de 9 pulgadas	200°C	15 a 20 minutos
Pastel de Café	9 cuadrados	Molde cuadrado de 9 pulgadas	180°C	40 a 45 minutos
Brownies	9 cuadrados	Molde cuadrado de 9 pulgadas	180°C	25 a 30 minutos
Magdalenas	2 1/2 pulgadas	Molde para 12 muffins	200°C	14 a 18 minutos
Pastel en Bandeja	12 porciones	13x9x3 pulgadas	180°C	20 a 25 minutos
Pastel de Pound	10 porciones	Molde tubular de 10 pulgadas	165°C para molde oscuro, 180°C para molde claro	50 a 55 minutos
Pastel Bundt	10 a 12 porciones	Molde Bundt de 10 pulgadas	165°C para molde oscuro, 180°C para molde claro	50 a 55 minutos
Cheesecake	10 a 12 porciones	Molde desmontable de 10 pulgadas	Corteza a 200°C, luego con relleno a 180°C	10 minutos 50 a 55 minutos
Tarta de Fruta	8 a 10 porciones	Plato de vidrio para tarta de 9 pulgadas	200°C	40 a 45 minutos
Quiche	8 porciones	Plato de vidrio para tarta de 9 pulgadas o molde metálico para tarta de 10 pulgadas	200°C, luego 150°C	durante 10 minutos durante 35 a 40 minutos
Pizza	4 porciones	Bandeja para pizza de 9 pulgadas	220°C	20 a 25 minutos

GUÍA DE COCCIÓN

Alimentos	Cantidad o Tamaño	Bandeja para Hornear	Temperatura	Tiempo Estimado
Mini pizzas	6 porciones	Bandeja para hornear	220°C	15 a 20 minutos
Papas al horno	6 de 1 lb cada uno	En la rejilla	200°C	55 a 60 minutos
	10 de 8 oz cada uno	En la rejilla	200°C	45 a 50 minutos
Batatas / Camotes	8 de 10 oz cada uno	En la rejilla	200°C	45 a 50 minutos
Papas gratinadas	Plato para hornear cuadrado de 9	En la rejilla	180°C	60 a 70 minutos
Cazuela	Plato para hornear cuadrado de 9 pulgadas	En la rejilla	180°C	50 a 60 minutos
Calabaza de invierno/mitad	En una bandeja para hornear poco profunda	En la rejilla	190°C	25 a 30 minutos
Manzanas al horno	En una bandeja para hornear poco profunda	En la rejilla	180°C	35 a 40 minutos

Siempre precalienta el asador antes de hornear



Asado de Costilla de Res

No hay nada como el asado lento de una costilla de res para una comida festiva o una reunión especial. Esta receta es sorprendentemente simple, requiriendo solo cuatro ingredientes, pero ofrece un asado de costilla maravillosamente tierno.

Ingredientes:

- 1 (de 10 libras) costilla de res deshuesada o con hueso, recortada y atada según sea necesario
- 2 cucharadas de aceite neutral, como canola o de semilla de uva
- Sal kosher, al gusto
- Pimienta negra recién molida, al gusto

Pasos para hacerlo:

1. La noche antes de asar, desembala la carne y déjala reposar sin cubrir en el refrigerador sobre una rejilla colocada dentro de una bandeja con borde. Esto permite que la humedad de la superficie se evapore, ayudando a formar una hermosa corteza dorada durante el sellado.
2. Aproximadamente 3 horas antes de asar, saca la carne del refrigerador y déjala alcanzar la temperatura ambiente. Este paso es crucial; si la carne está demasiado fría, la técnica de cocción puede no dar los mejores resultados.
3. Cuando estés listo para asar, precalienta el horno a 200°F (93°C) y coloca una rejilla en el centro. Coloca tu sartén de asar sobre dos quemadores a fuego medio-alto y añade el aceite.
4. Una vez que el aceite brille, sella cuidadosamente el asado por todos lados, usando pinzas para darle la vuelta. Sella durante un total de 7 a 8 minutos hasta que esté uniformemente dorado.
5. Sazona generosamente el asado con sal y pimienta. Para el rib-eye sin hueso, coloca una rejilla en la sartén y coloca el asado con el lado de grasa hacia arriba. Para el rib-eye con hueso, puedes prescindir de la rejilla y colocar el asado con el hueso hacia abajo en la sartén.
6. Inserta cuidadosamente un termómetro digital en la parte más gruesa de la carne, evitando el contacto con el hueso. Ajusta la alerta de temperatura para que suene cuando la carne alcance los 128°F (53°C).
7. Continúa asando hasta que la temperatura interna alcance los 128°F, lo que puede tomar de 2½ a 5 horas adicionales, dependiendo del tamaño del asado.
8. Retire el asado del horno, transfiera a una tabla de cortar y cúbralo ligeramente con papel de aluminio. Deje el termómetro en su lugar y deje reposar la carne durante 20 minutos.
9. Al retirarlo del horno, la temperatura debería subir a aproximadamente 130°F, ideal para término medio. En unos 20 minutos, la temperatura bajará a 120°F. En ese momento, está completamente reposado y listo para cortar y servir.





**¿Tienes algún problema?
Háznoslo saber.**



**¡Estamos aquí para
ayudarte!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

