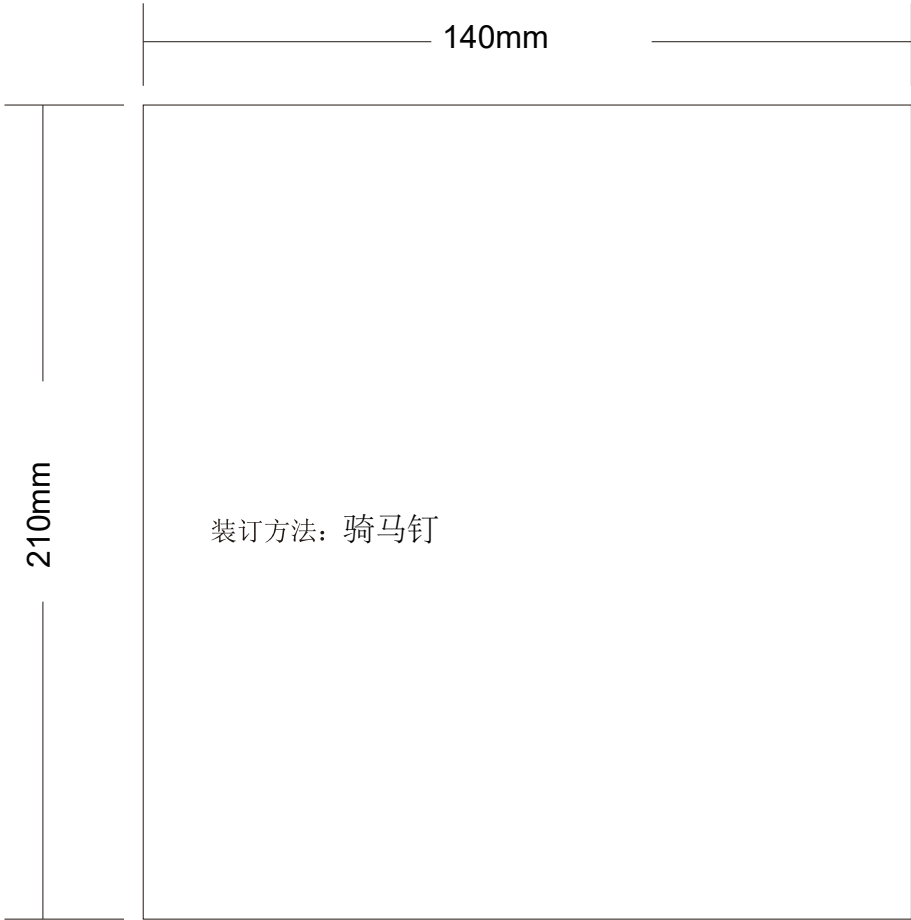


此页不印刷

版本 A/0



技术要求

- 1. 外观：周边整洁且无飞边、无齿形状缺口、无变形、无气泡、无异彩、无划伤、无污痕；
- 2. 印刷内容：以实物封样为准；
- 3. 形状尺寸：140x210mm，页数：32P；
- 4. 印刷颜色：封面封底4色，内容单色印刷；
- 5. 印刷：内容不可有偏移、重影、缺失。各线条印刷整齐均匀、无齿形状缺口，颜色按照提供的色卡及封样；墨点大小和多少要符合要求；
- 6. 印字附着力：用手触摸或用清水轻擦5～10s，不褪色；
- 7. 装订：骑马钉；
页码正确、整齐，无漏页、无重页；
- 8. 材质和油墨符合Rohs要求。

变更号	变更时间	变更说明	处数

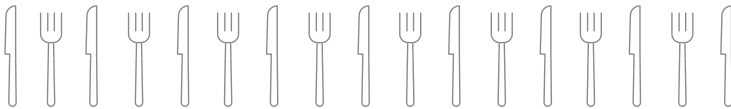
批 准	工艺会签	审 核	标 准 化	设 计	制 图	部品号 105008011742
陈谭连	龚汉	徐婉仪	汤金喜	陈智锋	陈智锋	部品名 ZER010SL-11-SV说明书/美国/SUNVIVI/Rohs
24. 04. 20	24. 04. 20	24. 04. 20	24. 04. 20	24. 04. 20	24. 04. 20	
材 质	封面封底105克铜版纸，内页100g双胶纸			比 例 1:1		伊立浦集团股份有限公司
处 理				数 量 1件/台		
加 工				代表机种		
视图画法	第一角法					

Survivi®

Inspired Living, Innovative Appliances



SKU:ZER013



Roaster Oven

Model:RO220

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

**DISCOVER
more of our
products!**



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Sunvivi®

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

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



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

We are developing more...

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



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

Contents

- 1. Important Safeguards-----Page No.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



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:

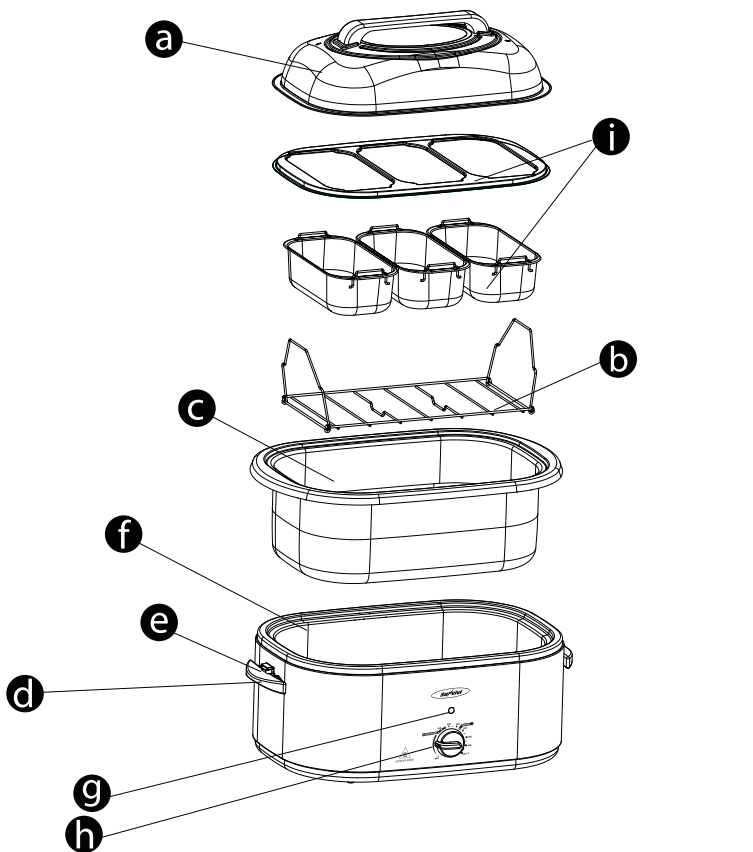
- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord.
- c. The longer cord should be arranged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

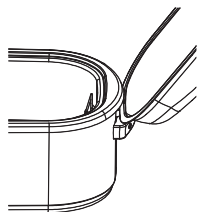
- Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the lid to check cooking progress or stirring.

- 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.



Savory Herb Sirloin Tip Roast

This delectable roast beef is seasoned with garlic, cracked black pepper, and an array of fresh or dried herbs. After seasoning, the roast is covered and refrigerated for an hour or two to allow the garlic and herbs to deeply flavor the beef before roasting. This simple yet elegant roast makes a delightful meal for any occasion, and it's particularly well-suited for holiday gatherings.

Ingredients:

- 1 sirloin tip roast (approximately 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 approximately 1/2 teaspoon coarsely ground pepper)
- 2 teaspoons paprika
- 1 teaspoon chopped fresh rosemary (or about 1/2 teaspoon crumbled dried rosemary leaves)
- 1 tablespoon grated onion or finely minced shallots
- 1/2 teaspoon dried thyme leaves

Steps to Make It:

1. Remove the roast from any netting and place it in a foil-lined roasting pan.
2. In a small bowl, combine the remaining ingredients, mixing well.
3. Rub the roast all over with the seasoning mixture and tie it with twine if needed to keep it together.
4. Cover the roast and refrigerate for 1 to 2 hours.
5. Preheat the oven to 325°F. Uncover the beef and place it in the oven.
6. Roast for approximately 25 minutes per pound, or until the roast reaches the desired level of tenderness.
7. For medium-rare doneness, the roast should register about 140°F. The temperature will continue to rise to the minimum safe temperature of 145°F as it rests.
8. Remove the roast from the oven and cover it with foil. Allow it to rest for 15 minutes before carving.



Slow-Roasted Smoked Goose

Smoked goose offers a delightful alternative for your Christmas feast or any time of the year. 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 enhances the tenderness and flavor of the meat.

Ingredients:

- 1 (8 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 at a temperature of 225°F to 250°F. Choose maple, hickory, orange, pear, or another lighter wood for smoking poultry.
2. Pat the goose dry with paper towels.
3. In a small bowl, combine the sage, celery salt, black pepper, and salt. Rub the seasoning mixture over the inside and outside of the goose.
4. Wrap the seasoned goose in wet cheesecloth and place it in a foil pan to catch juices. Transfer the pan to 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. For crispy skin, transfer the nearly cooked goose to a grill or oven set at 350°F. Alternatively, if your smoker allows, increase the temperature to 350°F.
7. The goose is done when the internal temperature reaches 165°F.
8. Remove the goose from the heat and let it rest for 20 minutes before carving.



RECIPES

BAKING

Fresh Strawberry Cake and Frosting

This delightful one-layer strawberry cake is adorned with a delicious strawberry cream cheese frosting, making it a perfect dessert for spring or summertime gatherings. The natural pink hue of the frosting and cake comes from the strawberries.

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 of salt

Steps to Make It:

Make the Cake:

1. Preheat the oven to 375°F. Grease and flour a 13-by-9-inch baking pan.
2. In a mixing bowl, combine the flour, baking powder, and salt; set aside.
3. In another bowl, cream the butter and granulated sugar with an electric mixer until light and fluffy. Add the eggs one at a time, beating well after each addition. Stir in the vanilla extract.
4. Gradually add about one-third of the flour mixture to the creamed mixture, alternating with half of the mashed strawberries. Beat in another one-third of the flour mixture, followed by the remaining strawberries. Finally, blend in the remaining flour mixture and beat until smooth.
5. Spread the batter evenly in the prepared baking pan and bake for 25 to 30 minutes, or until the cake springs back when lightly touched with a finger. Allow the cake to cool on a wire rack.

Make the Frosting and Frost the Cake:

1. Gradually add the powdered sugar, mashed strawberries, and salt, beating until the frosting is thick enough to spread. Add more powdered sugar if needed.
2. Frost the cooled cake with the prepared frosting.
3. Store the frosted cake in the refrigerator until ready to serve. Cover any leftover cake and store it in the fridge.



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. How about sausage and biscuit sandwiches for lunch? Or you can serve them as 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 it with baking spray. Preheat the oven to 425°F.
2. In a large bowl, whisk together the flour, baking powder, sugar, and salt until well blended. Using a fork, stir in the heavy cream until the mixture is moistened. Turn the dough out onto a lightly floured surface and knead it 2 or 3 times until it forms a soft, cohesive dough.
3. Shape the dough into a flattened circle, patting it to about 3/4-inch thick. Use biscuit cutters to cut out circles about 2 to 2 1/2 inches in diameter. Gather any dough scraps, form them into a circle again, and cut out a few more biscuits. Repeat until you have used all of the dough.
4. Arrange the biscuits on the prepared baking sheet.
5. Bake for 12 to 14 minutes, or until the biscuits are lightly browned.
6. Remove the biscuits from the oven and brush the tops with melted butter.

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 of salt

For the Streusel Topping:

- 1/2 cup brown sugar
- 1/3 cup all-purpose flour
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1 Pinch of salt
- 4 tablespoons (2 ounces) unsalted butter, softened
- 1/2 cup pecans, chopped (optional)

Steps to Make It:

1. Grease a baking pan. Slice the bread into 1-inch slices.
2. Arrange the bread slices in the baking pan, overlapping the slices to form a second layer.
3. In a bowl or blender, whisk together the eggs, milk, 1/4 cup brown sugar, vanilla extract, 1 teaspoon ground cinnamon, and a pinch of salt until well combined.
4. Pour the milk mixture evenly over the bread slices, pressing down lightly to ensure the bread absorbs the mixture. Cover the pan with foil or plastic wrap and refrigerate overnight.
5. Preheat the oven to 350°F (175°C). In a separate bowl, combine 1/2 cup brown sugar, flour, 1/2 teaspoon cinnamon, a pinch of salt, and the softened butter to make the streusel topping.
6. Sprinkle the streusel mixture over the soaked bread slices. Optionally, add chopped pecans on top. Bake for about 25 to 35 minutes, or until the French toast is nicely browned.



SLOW COOKING

Chili With Taco Seasoning

Taco seasoning gives this simple ground beef and bean chili its flavorful kick. The vibrant blend of spices and ingredients makes this chili a standout dish, perfect for game day gatherings, tailgates, 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
- 1/2 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 cooked ground beef and onions to a 3 1/2 to 5-quart crockpot.
3. Stir in the dry taco seasoning mix, diced tomatoes, tomatoes with green chilies, pinto beans, chili beans in chili sauce, and corn.
4. Cover the crockpot and cook on low for 6 to 8 hours or on high for 3 to 4 hours.
5. Serve each portion sprinkled with cheese and accompanied by tortilla chips or strips.



Pork Chops With Apples

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

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 the 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.



Crockpot Broccoli Casserole

Broccoli is one of the most nutritious vegetables, packed with fiber, vitamins, and protein (yes, 3 grams per 100-gram serving!). In our recipe, we take 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.



★ 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



Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

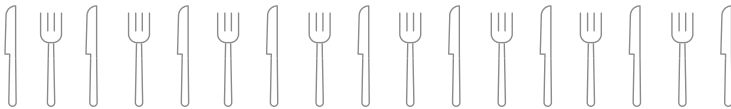


Survivi®

Vida Inspirada, Electrodomésticos Innovadores



SKU:ZER013



Roaster Oven

Model:RO220

Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas

¡Descubre
más
de nuestros
productos!



Horno de Asar



Olla de Cocción
Lenta de 2 Recipientes



Olla de Cocción
Lenta de 3 Recipientes



Olla de Cocción
Lenta de 6QT



Calentador de Cera

Sunvivi®

Experimenta el lado más brillante de la vida:
Sunvivi, infundiendo calidez a tu día a día.

En Sunvivi, creemos en infundir tu vida con luz solar, no solo a través de nuestros productos innovadores, sino también a través de la alegría y la conveniencia que brindan. Abraza el lado más brillante de la vida con la gama de electrodomésticos inteligentes de Sunvivi, diseñados para hacer que cada día sea un poco más brillante.



Olla de Cocción Lenta
con Bloqueo



Cocinero 12 en 1

Estamos desarrollando más...

Para consultas sobre compras y negociaciones, no dudes en contactarnos.



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com

Contenido

1. Medidas de seguridad importantes-----	Pagina No.1-2
2. Instrucciones de mantenimiento del usuario-----	Pagina No.3
3. Descripción general del producto-----	Pagina No.4
4. Conozca más sobre su tostadora Horno -----	Pagina No.5
5. Preparación del horno asador para su uso--- -----	Página No.6
6. Cómo utilizar su horno asador-----	Pagina No.7-9
7. Cuidado, limpieza y almacenamiento -----	Pagina No.10
8. Guía de cocina-----	Pagina No.11-15
9. Recetas-----	Pagina No.16-24
10.Atención y servicio al cliente-----	Contraportada



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 CALIENTE

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:

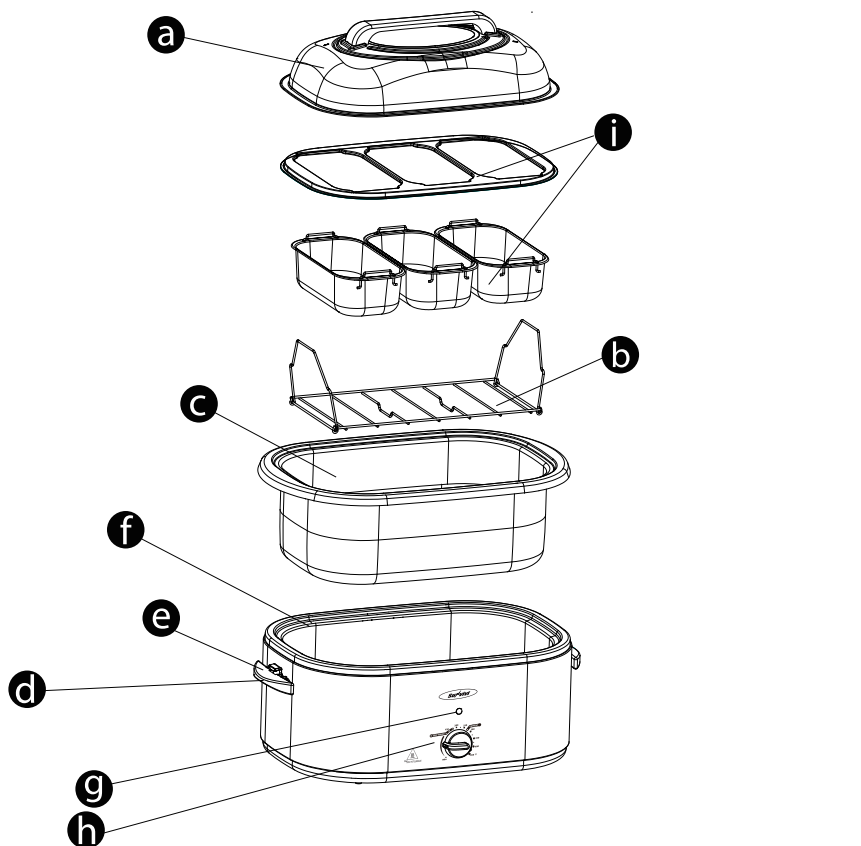
- a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
- b. Cuando el producto sea del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión 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 | f Cuerpo del Horno de Asar |
| b Rejilla de Asado Extraíble | g Luz Indicadora |
| c Bandeja de Asado Extraíble | h Control de Temperatura |
| d Asa Lateral | i Inserto para Servidor de Bufé |
| e Soporte para Tapa | |



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.

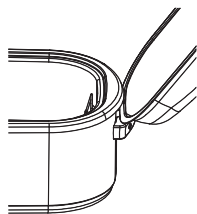
- Se pierde una cantidad importante de calor cuando se quita la tapa, por lo que se debe prolongar el tiempo de cocción. Evite quitar la tapa con frecuencia para controlar el progreso de la cocción o para revolver.

- 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.



Asado de Punta de Solomillo con Hierbas Aromáticas

Este delicioso asado de carne está sazonado con ajo, pimienta negra molida y una variedad de hierbas frescas o secas. Después de sazonar, el asado se cubre y se refrigera durante una o dos horas para permitir que el ajo y las hierbas aromatizen profundamente la carne antes de asarla. Este asado simple pero elegante es una comida encantadora para cualquier ocasión y es especialmente adecuado para reuniones festivas.

Ingredientes:

- 1 asado de punta de solomillo (aproximadamente 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 recién molida (o aproximadamente 1/2 cucharadita de pimienta gruesa)
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1 cucharadita de romero fresco picado (o aproximadamente 1/2 cucharadita de romero seco desmenuzado)
- 1 cucharada de cebolla rallada o chalotas finamente picadas
- 1/2 cucharadita de tomillo seco

Pasos para hacerlo:

1. Retira el asado de cualquier red y colócalo en una bandeja para asar forrada con papel de aluminio.
2. En un tazón pequeño, mezcla bien los ingredientes restantes.
3. Frota el asado por todos lados con la mezcla de condimentos y átalos con hilo de cocina si es necesario para mantenerlo unido.
4. Cubre el asado y refrigéralo durante 1 a 2 horas.
5. Precalienta el horno a 325°F (163°C). Destapa la carne y colócala en el horno.
6. Asa durante aproximadamente 25 minutos por libra, o hasta que el asado alcance el nivel de ternura deseado.
7. Para un término medio-rojo, el asado debe registrar aproximadamente 140°F (60°C). La temperatura continuará subiendo hasta los 145°F (63°C) mientras reposa, alcanzando la temperatura segura mínima.
8. Retira el asado del horno y cúbrelo con papel de aluminio. Déjalo reposar durante 15 minutos antes de cortar.



Ganso Ahumado Cocido Lento

El ganso ahumado ofrece una alternativa deliciosa para tu banquete navideño o en cualquier época del año. La cocción lenta a baja temperatura es justo lo que necesita un ganso para permitir que la grasa se drene, evitando que la carne oscura quede grasosa. El proceso de ahumado realza la ternura y el sabor de la carne.

Ingredientes:

- 1 ganso (de 8 a 10 libras)
- 1 cucharada de salvia
- 1 cucharada de sal de apio
- 1 cucharada de pimienta negra recién molida
- 2 cucharaditas de sal

Pasos para Prepararlo:

1. Prepara el ahumador para una cocción de 30 minutos por libra a una temperatura de 225°F a 250°F. Elige madera de arce, nogal, naranja, pera u otra madera ligera para ahumar aves.
2. Seca el ganso con toallas de papel.
3. En un tazón pequeño, mezcla la salvia, la sal de apio, la pimienta negra y la sal. Frota esta mezcla de especias por el interior y exterior del ganso.
4. Envuelve el ganso sazonado en una tela de queso húmeda y colócalo en una bandeja de aluminio para recoger los jugos. Transfiere la bandeja al ahumador.
5. Después de 1 hora, retira la tela de queso. Baña el ganso con los jugos de la bandeja y continúa ahumando y bañando hasta que la temperatura interna alcance 145°F.
6. Para una piel crujiente, transfiere el ganso casi cocido a una parrilla o al horno a 350°F. Alternativamente, si tu ahumador lo permite, aumenta la temperatura a 350°F.
7. El ganso está listo cuando la temperatura interna alcance 165°F.
8. Retira el ganso del calor y déjalo reposar durante 20 minutos antes de cortarlo.



HORNEADO

Pastel de Fresas Frescas con Glaseado

Este delicioso pastel de fresa de una sola capa está adornado con un exquisito glaseado de queso crema de fresa, convirtiéndolo en un postre perfecto para reuniones de primavera o verano. El tono rosa natural del glaseado y del pastel proviene de las fresas.

Ingredientes:

Para el Pastel:

- 2 1/2 tazas de harina para todo uso
- 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 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 fresas trituradas

Para el Glaseado de Queso Crema de Fresa:

- 3 onzas de queso crema, ablandado
- 1 cucharada de mantequilla sin sal, ablandada
- 3 a 4 tazas de azúcar en polvo
- 1/2 taza de fresas trituradas, con el exceso de jugo escurrido
- Una pizca de sal

Pasos para Hacerlo:

Preparar el Pastel:

1. Precalienta el horno a 375°F (190°C). Engrasa y enharina un molde para hornear de 13 por 9 pulgadas.
2. En un tazón, combina la harina, el polvo de hornear y la sal; reserva.
3. En otro tazón, bate la mantequilla y el azúcar granulada con una batidora eléctrica hasta que estén ligeros y esponjosos. Agrega los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición. Incorpora el extracto de vainilla.
4. Agrega gradualmente aproximadamente un tercio de la mezcla de harina a la mezcla cremosa, alternando con la mitad de las fresas trituradas. Incorpora otro tercio de la mezcla de harina, seguido por las fresas restantes. Finalmente, mezcla el resto de la harina y bate hasta que esté suave.
5. Extiende la masa de manera uniforme en el molde preparado y hornea durante 25 a 30 minutos, o hasta que el pastel vuelva a su lugar cuando se toque ligeramente con un dedo. Deja enfriar en una rejilla.

Preparar el Glaseado y Decorar el Pastel:

1. Agrega gradualmente el azúcar en polvo, las fresas trituradas y la sal, batiendo hasta que el glaseado esté lo suficientemente espeso para esparcir. Añade más azúcar en polvo si es necesario.
2. Decora el pastel enfriado con el glaseado preparado.
3. Guarda el pastel decorado en el refrigerador hasta que esté listo para servir. Cubre cualquier pastel sobrante y guárdalo en el refrigerador.

Bizcochos de Crema

Los bizcochos pueden servirse dulces o salados. Para el desayuno o brunch, cúbrelos con tu mermelada o conserva favorita, o utilízalos con una salsa de salchicha al estilo sureño. ¿Qué tal unos sándwiches de salchicha y bizcocho para el almuerzo? También puedes servirlos como panecillos para la cena junto con un guiso o sopa, con mantequilla a un lado.

Ingredientes:

- 2 tazas de harina para todo uso
- 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de azúcar
- 3/4 de cucharadita de sal
- 1 1/2 tazas de crema espesa o crema para batir
- 2 a 3 cucharaditas de mantequilla derretida para pincelar

Pasos para Hacerlo:

1. Forra una bandeja para hornear con papel pergamino o un tapete de silicona, o rocíala con spray para hornear. Precalienta el horno a 425°F (220°C).
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal hasta que estén bien combinados. Con un tenedor, agrega la crema espesa y mezcla hasta que la masa esté húmeda. Vuelca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amásala 2 o 3 veces hasta formar una masa suave y cohesiva.
3. Da forma a la masa en un círculo aplanado, presionándola hasta que tenga aproximadamente 3/4 de pulgada de grosor. Usa cortadores de galletas para cortar círculos de 2 a 2 1/2 pulgadas de diámetro. Junta los restos de masa, forma un círculo de nuevo y corta más bizcochos. Repite hasta que hayas usado toda la masa.
4. Coloca los bizcochos en la bandeja para hornear preparada.
5. Hornea durante 12 a 14 minutos, o hasta que los bizcochos estén ligeramente dorados.
6. Retira los bizcochos del horno y pincela las partes superiores con mantequilla derretida.



ATostada Francesa Horneada

Esta deliciosa tostada francesa horneada es el plato perfecto para el desayuno o brunch porque es abundante, fácil de preparar y se puede dejar lista la noche anterior. Cuando llegue la hora de comer, solo necesitas hornearla durante 35 minutos.

Ingredientes:

- 1 pan de pan francés, aproximadamente 1 libra
- 8 huevos grandes
- 3 1/2 tazas de leche entera
- 1/4 de taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla pura
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal

Para la cobertura de streusel:

- 1/2 taza de azúcar morena
- 1/3 taza de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal
- 4 cucharadas (2 onzas) de mantequilla sin sal, ablandada
- 1/2 taza de nueces pecanas picadas (opcional)

Pasos para prepararlo:

1. Engrasa un molde para hornear. Corta el pan en rebanadas de 1 pulgada.
2. Coloca las rebanadas de pan en el molde, superponiéndolas para formar una segunda capa.
3. En un tazón o licuadora, bate los huevos, la leche, 1/4 de taza de azúcar morena, el extracto de vainilla, 1 cucharadita de canela molida y una pizca de sal hasta que todo esté bien mezclado.
4. Vierte la mezcla de leche uniformemente sobre las rebanadas de pan, presionando ligeramente para asegurarte de que el pan absorba la mezcla. Cubre el molde con papel aluminio o envoltura plástica y refrigera durante la noche.
5. Precalienta el horno a 350°F (175°C). En un tazón separado, combina 1/2 taza de azúcar morena, harina, 1/2 cucharadita de canela, una pizca de sal y la mantequilla ablandada para hacer la cobertura streusel.
6. Espolvorea la mezcla streusel sobre las rebanadas de pan empapadas. Opcionalmente, añade nueces pecanas picadas encima. Hornea durante unos 25 a 35 minutos, o hasta que la tostada francesa esté dorada.



Cocción Lenta

Chili con Sazonador de Taco

El sazónador de taco le da a este sencillo chili de carne molida y frijoles su toque de sabor. La vibrante mezcla de especias e ingredientes convierte a este chili en un plato destacado, perfecto para reuniones del día del partido, parrilladas, cenas compartidas, ¡o cualquier ocasión!

Ingredientes:

- 2 libras de carne molida magra
- 1 taza de cebolla picada
- 1 sobre (1/4 onza) de sazónador de taco
- 2 latas (14.5 onzas) de tomates en cubos
- 1 lata (10 onzas) de tomates en cubos con chiles verdes
- 1 lata (15 onzas) de frijoles pintos, enjuagados y escurridos
- 1 lata (15 onzas) de frijoles para chili en salsa
- 1 taza de maíz congelado
- 1/2 taza de queso cheddar, mozzarella, o una mezcla mexicana o de taco, rallado
- 1 bolsa de totopos, ligeramente triturados

Pasos para prepararlo:

1. Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio. Agrega la carne molida y la cebolla picada. Cocina, revolviendo y desmenuzando la carne en trozos más pequeños, hasta que la carne ya no esté rosada.
2. Transfiere la carne molida cocida y las cebollas a una olla de cocción lenta de 3 1/2 a 5 cuartos.
3. Incorpora el sazónador de taco, los tomates en cubos, los tomates con chiles verdes, los frijoles pintos, los frijoles para chili con salsa y el maíz.
4. Tapa la olla de cocción lenta y cocina a baja temperatura durante 6 a 8 horas o a alta durante 3 a 4 horas.
5. Sirve cada porción espolvoreada con queso y acompañada de totopos o tiras de tortilla.



Chuletas de Cerdo con Manzanas

Las chuletas de cerdo y las manzanas se complementan maravillosamente, convirtiéndolas en la combinación perfecta para una comida en otoño o invierno. El aroma de las manzanas y el cerdo llena la cocina mientras se cocina este plato, creando una maravillosa atmósfera de anticipación para disfrutar de esta deliciosa comida.

Ingredientes:

- 6 chuletas de cerdo, de aproximadamente 1 pulgada de grosor
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal, al gusto
- 6 manzanas ácidas, como Granny Smith, descorazonadas y cortadas en rodajas gruesas
- 1/4 de taza de pasas o grosellas (opcional)
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/4 de taza de azúcar morena

Pasos para prepararlo:

1. Recorta las chuletas de cerdo y descarta el exceso de grasa.
2. Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega las chuletas de cerdo a la sartén y sella, dándoles vuelta para dorar ambos lados.
3. Espolvorea las chuletas de cerdo con sal y colócalas en la olla de cocción lenta.
4. Mezcla los ingredientes restantes—rodajas de manzana, pasas o grosellas, jugo de limón y azúcar morena—y vierte sobre las chuletas de cerdo.
5. Cubre y cocina a baja temperatura durante 6 a 8 horas o a alta temperatura durante aproximadamente 3 a 4 horas.



Cazuela de Brócoli en Olla de Cocción Lenta

El brócoli es uno de los vegetales más nutritivos, lleno de fibra, vitaminas y proteínas (¡sí, 3 gramos por cada 100 gramos!). En nuestra receta, lo llevamos a un nivel más indulgente y cremoso al añadir sopa condensada, queso y algunos condimentos simples.

Ingredientes:

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

Pasos para prepararlo:

1. Descongela parcialmente el brócoli congelado bajo agua fría corriente o cócinalo al vapor durante uno o dos minutos en el microondas o en la estufa con unas cucharadas de agua.
2. Rocía el interior de la olla de cocción lenta con spray antiadherente o engrásala con mantequilla o margarina.
3. En un tazón grande, mezcla el brócoli picado, la sopa condensada, 1 taza del queso rallado, la cebolla picada, la salsa Worcestershire y la pimienta negra recién molida. Mezcla bien y vierte la mezcla en la olla de cocción lenta engrasada.
4. En un tazón pequeño, mezcla las migas de galleta con la mantequilla derretida y espolvorea sobre la mezcla de brócoli.
5. Cubre la olla y cocina a ALTA durante 2 a 3 horas, o hasta que el brócoli esté tierno. Revisa a la hora de cocción—si los bordes se están quemando demasiado rápido, baja la temperatura.
6. Aproximadamente 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, espolvorea con el queso rallado restante y cubre para que el queso se derrita. Si es necesario, cocina 5 a 7 minutos adicionales.



★ Ready to be Sunvivi Product Tester? ★

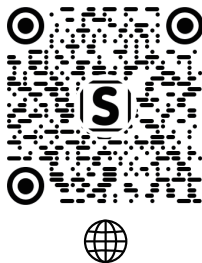
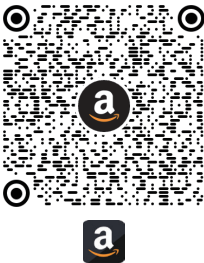
Your opinion matters! Share your experience with us on Amazon and you could become our Product Tester. Don't miss out on this exciting opportunity to be the FIRST to try out our latest products!

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.





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



**¡Estamos aquí para
ayudarte!**



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



@sunviviofficial

