ROASTER OVEN

MODEL: CKRVRS14-BHD , RO162 , RO180 , RO188 ,
RO200 , RO2 , RO220

ROASTER OVEN

MODEL: CKRVRS14-BHD , RO162 , RO180 , RO188 , RO200 , RO2 , RO220



	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate Roaster Oven with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or electrical or echanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. **CAUTION:** Steam escaping from under cover or food warming pans is hot and can cause burns.
13. Do not use appliance for other than its intended use.
14. Use oven mitts to remove the REMOVABLE ROASTING PAN from the Roaster Oven or to remove a baking pan or cooked food from the REMOVABLE ROASTING PAN.

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.** No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid.

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE ROASTER OVEN.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

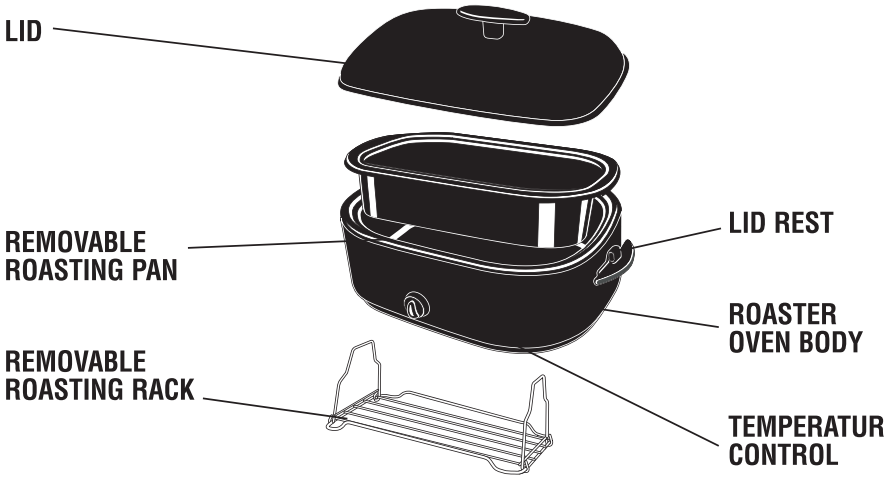
POLARIZED PLUG



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

Some countertop and table surfaces, such as Corian ® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot pad or trivet under your Rival® product to prevent possible damage to the surface.

KNOW YOUR ROASTER OVEN



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

NOTE: Due to manufacturing process, some smoke and odor may be noticed during the first use. This should disappear after the first heating of the Roaster Oven.

• Always use the REMOVABLE ROASTING PAN in the roaster oven when cooking.

• **NOTE:** Never place food or liquid directly into the ROASTER OVEN BODY.

• Avoid the steam vents when removing or lifting the LID.

• Significant amounts of heat escape whenever the LID is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the LID for checking cooking progress or stirring.

• To use the LID REST feature, hold the LID upright by the HANDLE and place the edge of the LID under the LID REST metal tabs just above either side HANDLE.

• Convenience foods can be baked in the roaster oven. Place container on ROASTING RACK. Follow package directions.

• Meats roasted in your Roaster Oven will be moist and tender. For additional browning, brush oil or butter over the meat before cooking. Lowering temperature and cooking longer will also give meat a crisper, darker brown skin.

• To create a darker roasted, crispier skin poultry, do not add liquids (with the exception of the basting butter or oil) until there are only 30 minutes left of cooking.

-E5-

1. Place the REMOVABLE ROASTING PAN into the ROASTER OVEN BODY.
2. Make sure that the TEMPERATURE CONTROL is in the OFF position, then plug cord into a 120 volt AC outlet.
3. Turn the Roaster Oven on by turning the TEMPERATURE CONTROL to the desired temperature.
4. Preheat for 15 to 20 minutes.
5. Place ROASTING RACK into the REMOVABLE ROASTING PAN, put food on the RACK and place the LID on the Roaster Oven.

NOTE: Some foods or recipes do not require the ROASTING RACK.

6. When finished, turn the TEMPERATURE CONTROL to the OFF position and unplug Roaster Oven from outlet.
7. Remove LID and using oven mitts, remove the ROASTING RACK with food and serve.

NOTE: Do not immerse the ROASTER OVEN BODY in water or other liquid. Do not put REMOVABLE ROASTING PAN in dishwasher.

1. Turn TEMPERATURE CONTROL to the OFF position.
2. Unplug the Roaster Oven from outlet and allow unit to cool.
3. Allow the Roaster Oven to cool completely before cleaning.
4. Wash the REMOVABLE ROASTING PAN, LID and ROASTING RACK in hot soapy water – using a sponge or cloth. Rinse horoughly in hot water, then towel dry.
5. Wipe the inside and outside of the ROASTER OVEN BODY with a damp cloth.

-E6--E7-

ROASTING MEATS AND POULTRY

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

DETERMINING MEAT DONENESS

It is recommended that you use a meat thermometer to determine doneness when cooking meat and poultry. Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat. Cook until temperature for desired doneness is reached.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*Rare pork, ham or poultry is not recommended.

ROASTING MEATS AND POULTRY

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

COOKING GUIDE (CONT.)

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

SLOW COOKING

Slow cooking is best for less tender cuts of meat. Heat is gradual with slow cooking. It is not necessary to stir when slow cooking. Avoid removing the cover during slow cooking. Heat escapes when LID is removed and may increase the

cooking time. When using a standard recipe, slow cook 11⁄2 hours for every 30 minutes. Slow cook using the 250°F/120°C setting.

BAKING*

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

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Always preheat roaster prior to baking.

LEMON GARLIC ROAST CHICKEN

4 to 5-lb. chicken
2 tbs. lemon juice
3 cloves garlic, minced
1⁄2 tsp. ground black pepper
1 tsp. salt
1⁄4 cup butter, softened

Rinse chicken in cold water. Combine remaining ingredients and rub over skin and between skin and meat of chicken. Place roasting rack in roasting pan. Place chicken on roasting rack and cover. Bake at 350°F/175°C for 11⁄2 hours or until chicken is done.

BAKED POTATOES

8 to 12 baking potatoes

Wash potatoes and pierce with a fork. Place rack in roasting pan. Stack potatoes on roasting rack, making sure that they don't touch the sides of cooking pan. Cover and bake at 400°F/205°C for 1 to 11⁄2 hours.

POT LUCK BEEF STEW

8 -lbs. beef stew meat
15 potatoes, peeled and cubed
2 cups dry bread crumbs
2 tbs. basil
2 tsp. salt
2 cups quick-cooking tapioca
1⁄2 tsp. pepper
8 cans (4 ounces) sliced mushrooms, undrained
4 large onions, cut into eighths
15 cans (101⁄2-oz. each) condensed tomato soup
4 lbs. baby carrots
8 cups beef broth
7 stalks celery

Toss stew meat with bread crumbs, salt and pepper. Place beef in roasting pan and add remaining ingredients; stir well. Cover and roast at 250°F/120°C. for 4 to 5 hours or until meat and vegetables are tender.

RECIPES

CHILI FOR A CROWD

3 lbs. dry pinto beans, soaked and drained 5 cloves garlic, minced
1 can (28-oz.) diced tomatoes
2 jalapeno peppers, finely chopped
10 lbs. ground chuck, browned and drained 3 tbs. cumin
12 cups water
3⁄4 cup chili powder
2 onions, chopped
3 cups tomato juice
2 green peppers, chopped
3 cans (10 1⁄2-oz. each) tomatoes and chilies

Preheat Roaster to 350°F/175°C. Combine first 8 ingredients in roaster. Cover, cook for 2 1⁄2 hours. Add remaining ingredients. Cover and cook an additional 30 minutes to 1 hour.

MEATBALLS

5 lbs. ground beef
1 cup Italian seasoned fine, dry bread crumbs
1⁄2 tsp. pepper
11⁄2 tsp. salt
5 eggs

Preheat Roaster with pan in place to 425°F/218°C. Combine all ingredients. Form into 1-inch balls. Place meatballs in pan. Cover; Bake 30 to 45 minutes or until done.

Stir occasionally to brown on all sides. Makes approximately 75 meatballs.

PEPPER CRUSTED BRAISED SHORT RIBS

6 - 9 lbs. beef short ribs
1⁄4 cup freshly cracked black pepper
2 tsp. salt
15 cloves garlic, minced
5 (14 1⁄2-oz.) cans beef broth
1 cup red wine, optional

Preheat Roaster to 450°F/230°C. Rub ribs on all sides with pepper and garlic. Sprinkle with salt. Place ribs in roasting pan and cover. Cook 15-30 minutes, turning to brown on all sides. Pour broth over ribs. Cover, reduce heat to 300°F/150°C and cook until tender, 2 to 21⁄2 hours.

PORK ROAST

4 - 5 lb. pork loin roast
4 cloves garlic, minced
1 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
1/2 cup Italian dressing
1/4 cup Worcestershire sauce

Preheat Roaster to 350°F/175°C. Place roast on rack. Press minced garlic into surface of the roast. Place rack in Roaster and Combine dressing and Worcestershire sauce. Brush roast with marinade. Cover and cook for 2 to 2 1/2 hours or until done.

RECIPES

SPAGHETTI SAUCE

1 can (48-oz.) tomato juice
4 cans (28-oz.) diced tomatoes
2 cans (12-oz.) tomato paste
2 tbs. Worcestershire sauce
6 cups water
5 cloves garlic, minced
1/3 cup basil leaves
1/4 cup oregano leaves
1 1/2 tbs. parsley
1 tbs. thyme
1 tbs. salt
1 tsp. pepper

Turn Roaster to 350°F/175°C. Add all ingredients to an oven-safe baking dish and stir well to combine. Place on roasting rack in roasting pan. Cover, cook 3 to 4 hours until thick, adding meatballs during last 1 to 11/2 hours. Stir occasionally.

SPICY BEEF ROAST

2 (21/2 to 3-lb.) beef tip or rump roast
1/4 cup soy sauce
2 - 3 tbs. cracked black peppercorns 2 tbs. Worcestershire sauce
4 cloves garlic, minced
11/2 tsp. dry mustard
3 tbs. balsamic vinegar
1/2 tsp. salt

Preheat Roaster to 350°F/175°C. Make several slits in top of roasts. Place roasts on rack. Set rack in Roaster. Combine vinegar, soy sauce, Worcestershire sauce and mustard. Brush marinade over roasts. Combine cracked pepper and garlic. Rub over meat. Sprinkle with salt. Cover; roast 20 to 25 minutes per lb. or until roast reaches desired doneness.

BAKED BEANS

2 cans (7-lbs. each) pork and beans
1 1/2 cup molasses
1 1/4 cup ketchup
3/4 cup prepared barbecue sauce
1/2 cup Worcestershire sauce
2 tbs. dry mustard powder
1 lb. bacon, cooked until just crisp and cut up

Combine all ingredients in an oven safe dish and place on roasting rack in roasting pan. Cover and cook at 300°F/150°C for 2 hours or until heated through. Stir occasionally.

Made In China

Machine Translated by Google

FOUR À RÔTIR

MODÈLE : CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180,RO2,RO200,RO220

Machine Translated by Google

FOUR À RÔTIR

MODÈLE : CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180,RO2,RO200,RO220



Machine Translated by Google

	Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire les instructions manuel avec soin.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivis, y compris les éléments suivants :

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas la base du rôtissoire, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant mise en place ou retrait de pièces et avant le nettoyage.
6. Ne faites pas fonctionner le four à rôtir avec un cordon ou une fiche endommagés ou après l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à le fabricant (voir garantie) pour examen, réparation ou problème électrique ou mécanique. ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes. y compris le poêle.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. ATTENTION : La vapeur qui s'échappe du couvercle ou des poêles chauffantes est chaude et peut provoquer des brûlures.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
14. Utilisez des gants de cuisine pour retirer la LÔTE À RÔTIR AMOVIBLE du Rôtissoire ou pour retirer un plat de cuisson ou des aliments cuits du support AMOVIBLE RÔTISSOIRE.

Cet appareil est destiné à un USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de réparer ce produit. Ne plongez pas la base dans l'eau ou autre liquide.

Machine Translated by Google

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant d'un enchevêtrement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long. UNE RALLONGE PEUT ÊTRE UTILISÉE AVEC PRÉCAUTION ; CEPENDANT, LA PUISSANCE ÉLECTRIQUE MARQUÉE DEVRAIT ÊTRE AU MOINS AUSSI ÉLEVÉE QUE LA PUISSANCE ÉLECTRIQUE DU

FOUR À RÔTIR. La rallonge ne doit pas être laissée pendre sur le comptoir ou la table où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher.

FICHE POLARISÉE

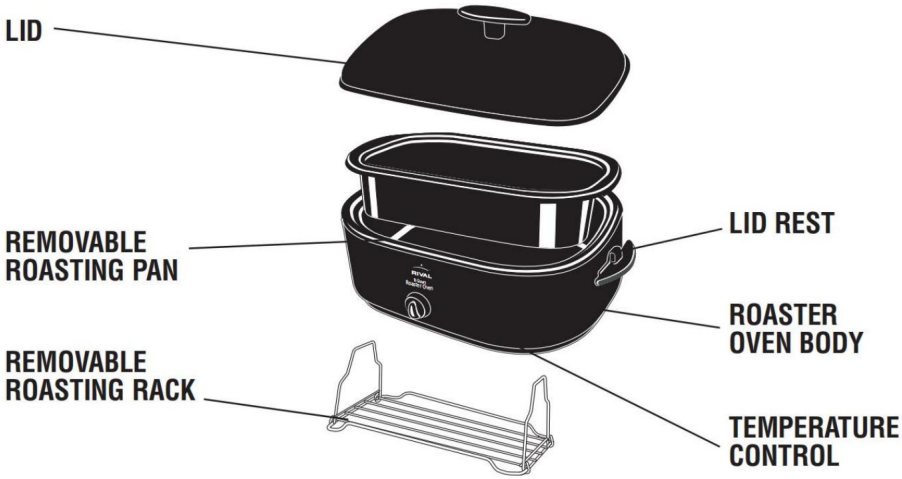


Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche est mal insérée dans la prise secteur ou si la prise secteur est chaude, ne l'utilisez pas. sortie.

Certaines surfaces de comptoir et de table, comme le Corian ® et d'autres surfaces, ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Nous vous recommandons de placer un coussin chauffant ou un dessous de plat sous votre produit Rival® pour éviter d'éventuels dommages à la surface.

CONNAISSEZ VOTRE FOUR À RÔTIR

Machine Translated by Google



1. Retirez tous les matériaux d'emballage.

2. Lavez la RÔTISIÈRE AMOVIBLE, la GRILLE À RÔTIR et le COUVERCLE dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un gant de toilette. Rincer abondamment.

3. L'extérieur du CORPS DU FOUR À RÔTIR peut être nettoyé avec un chiffon doux. et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ne pas immerger le CORPS DU FOUR À RÔTIR dans l'eau.

REMARQUE : En raison du processus de fabrication, de la fumée et des odeurs peuvent être remarquées lors de la première utilisation. Cela devrait disparaître après le premier chauffage du torréfacteur Four.

I• Utilisez toujours la LÔTE À RÔTIR AMOVIBLE dans la rôtissoire lorsque cuisson. •

REMARQUE : Ne placez jamais d'aliments ou de liquides directement dans le CORPS DU FOUR À RÔTIR. • Évitez les évents de vapeur lorsque vous retirez ou soulevez le COUVERCLE. • Des quantités importantes de chaleur s'échappent lorsque le couvercle est retiré ; Par conséquent, la le temps de cuisson doit être prolongé. Évitez de retirer fréquemment le LID pour vérifier la progression de la cuisson ou en remuant. • Pour utiliser la fonction LID REST, tenez le COUVERCLE à la verticale par la POIGNÉE et placez le bord du COUVERCLE sous les languettes métalliques du REPOS DU COUVERCLE juste au-dessus de chaque POIGNÉE latérale. • Les plats cuisinés peuvent être cuits dans le four à rôtir. Placer le récipient sur GRILLE À RÔTIR. Suivez les instructions sur l'emballage.

Machine Translated by Google

• Les viandes rôties dans votre rôtissoire seront moelleuses et tendres. Pour plus
Pour faire dorer, badigeonnez la viande d'huile ou de beurre avant la cuisson. Baisser la température
et une cuisson plus longue donnera également à la viande une peau plus croustillante et plus
foncée. • Pour obtenir une volaille rôtie plus foncée et à la peau plus croustillante, n'ajoutez pas de liquides (avec le
à l'exception du beurre ou de l'huile) jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 30 minutes de cuisson.

1. Placez la RÔTISSIÈRE AMOVIBLE dans le CORPS DU FOUR À RÔTIR.
2. Assurez-vous que le CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE est en position OFF, puis
branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts.
3. Allumez le four à rôtir en tournant le COMMANDE DE TEMPÉRATURE sur la position
température souhaitée.
4. Préchauffez pendant 15 à 20 minutes.
5. Placez la GRILLE À RÔTIR dans la PLAQUE À RÔTIR AMOVIBLE, mettez les aliments dessus.
la GRILLE et placez le COUVERCLE sur le four à rôtir.
REMARQUE : Certains aliments ou recettes ne nécessitent pas la GRILLE À RÔTIR.
6. Une fois terminé, tournez le CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE en position OFF et
débranchez le four à rôtir de la prise.
7. Retirez le COUVERCLE et, à l'aide de gants de cuisine, retirez la GRILLE À RÔTIR avec les aliments et
servir.

REMARQUE : Ne plongez pas le CORPS DU FOUR À RÔTIR dans l'eau ou tout autre liquide. Faire
Ne mettez pas la Rôtissoire amovible au lave-vaisselle.

1. Tournez le CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE sur la position OFF.
2. Débranchez le four à rôtir de la prise et laissez l'appareil refroidir.
3. Laissez le four à rôtir refroidir complètement avant de le nettoyer.
4. Lavez la RÔTISSIÈRE AMOVIBLE, le COUVERCLE et la GRILLE À RÔTIR à l'eau chaude.
eau savonneuse – à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Rincer abondamment à l'eau chaude, puis essuyer
sec.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du CORPS DU FOUR À RÔTIR avec un chiffon humide.

-E6--E7-

Machine Translated by Google

RÔTIS DE VIANDES ET VOLAILLES

Les viandes cuisent plus rapidement que dans un four conventionnel. Réduire la température et l'augmentation du temps de cuisson se traduira par une croûte plus brune et plus croustillante. Horaires indiqués ci-dessous sont approximatifs et doivent être utilisés uniquement à titre indicatif.

DÉTERMINER LA CUISSON DE LA VIANDE

Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson lorsque cuisson de la viande et de la volaille. Insérez le thermomètre au centre de la pièce la plus épaisse partie de la viande. Cuire jusqu'à ce que la température de cuisson désirée soit atteinte.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*Le porc, le jambon ou la volaille saignants ne sont pas recommandés.

RÔTIS DE VIANDES ET VOLAILLES

Les viandes cuisent plus rapidement que dans un four conventionnel. Réduire la température et l'augmentation du temps de cuisson donneront une croûte plus brune et plus croustillante. Les délais indiqués ci-dessous sont approximatifs et doivent être utilisés uniquement à titre indicatif.

GUIDE DE CUISINE (SUITE)

Machine Translated by Google

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

CUISSON LENTE

La cuisson lente est préférable pour les coupes de viande moins tendres. La chaleur est progressive avec une cuisson lente. Il n'est pas nécessaire de remuer lors d'une cuisson lente. Évitez de retirer le couvercle pendant la cuisson lente. La chaleur s'échappe lorsque le COUVERCLE est retiré et peut augmenter la

Machine Translated by Google

temps de cuisson. Lorsque vous utilisez une recette standard, faites cuire lentement 1 1⁄2 heures toutes les 30 minutes. Cuire lentement en utilisant le réglage 250°F/120°C.

PÂTISSERIE*

• Les moules à pâtisserie doivent toujours être placés sur la GRILLE À RÔTIR.
Ne placez pas de casseroles au fond de la RÔTISSIÈRE AMOVIBLE. • Il est recommandé d'utiliser des poêles en métal dans le rôtissoire car elles fournissent une meilleure chaleur. transfert et brunissage.

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Préchauffez toujours le rôtissoire avant la cuisson.

Machine Translated by Google

POULET RÔTI À L'AIL ET AU CITRON

4 à 5 livres. poulet

2 cuillères à soupe. à thé

de jus de citron 3 gousses d'ail

hachées 1⁄2 c. poivre noir moulu 1 c. sel 1

⁄4 tasse de

beurre ramolli Rincer le poulet à l'eau

froide. Mélanger le reste des ingrédients et frotter sur la peau et entre la peau et la viande du poulet. Placer la grille à rôtir dans

la rôtissoire. Placer le poulet sur une grille à rôtir et couvrir. Cuire au four à 350°F/175°C pendant 11⁄2 heures ou jusqu'à

ce que

le poulet est cuit.

POMMES DE TERRE CUITES

8 à 12 pommes de terre au four

Lavez les pommes de terre et percez-les avec une fourchette. Placer la grille dans la rôtissoire. Empilez les pommes de terre

sur une grille à rôtir, en vous assurant qu'elles ne touchent pas les parois du plat de cuisson.

Couvrir et cuire au four à 400°F/205°C pendant 1 à 11⁄2 heures.

RAGOÛT DE BOEUF POT LUCK

8 livres. viande de ragoût de boeuf

15 pommes de terre, pelées et coupées en

cubes 2 tasses de chapelure sèche

2 cuillères à soupe. basilic

2 c. à thé de

sel 2 tasses de tapioca à cuisson rapide 1⁄2

c. poivre 8 boîtes (4

onces) de champignons tranchés, non égouttés 4 gros oignons, coupés en

huitièmes 15 boîtes (10 1⁄2 oz chacune) de

soupe aux tomates condensée 4 lb. mini-carottes 8 tasses de bouillon de bœuf

7 branches de céleri Mélanger

la viande de ragoût avec la

chapelure, le sel et le

poivre. Placer le bœuf dans une rôtissoire et ajouter le reste des ingrédients; bien mélanger. Couvrir et rôtir à 250°F/120°C.

pendant 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres.

Machine Translated by Google

RECETTES

CHILI POUR UNE FOULE

3 livres. haricots pinto secs, trempés et égouttés 5 gousses d'ail, émincées

1 boîte (28 oz) de tomates en dés

2 piments jalapeno, finement hachés

10 livres. mandrin moulu, doré et égoutté 3 c. cumin

12 tasses) d'eau

3⁄4 tasse de poudre de chili

2 oignons, hachés

3 tasses de jus de tomate

2 poivrons verts, hachés

3 boîtes (10 1⁄2 oz chacune) de tomates et de piments

Préchauffer le rôtissoire à 350°F/175°C. Mélanger les 8 premiers ingrédients dans une rôtissoire. Couvrir, cuire 2 1/2 heures. Ajouter le reste des ingrédients. Couvrir et cuire encore 30 minutes à 1 heure.

BOULETTES DE VIANDE

5 livres. bœuf haché 1 11⁄2 c. sel

tasse de chapelure fine et sèche assaisonnée à l'italienne

1⁄2 c. poivre 5 oeufs

Préchauffer le rôtissoire avec la poêle en place à 425°F/218°C. Mélanger tous les ingrédients. Formulaire en boules de 1 pouce. Placer les boulettes de viande dans la poêle. Couverture; Cuire au four de 30 à 45 minutes ou jusqu'à fait.

Remuer de temps en temps pour dorer de tous les côtés. Donne environ 75 boulettes de viande.

CÔTES CÔTES BRAISÉES EN CROÛTE DE POIVRONS

6 à 9 livres. côtes levées de bœuf 15 gousses d'ail, émincées

1⁄4 tasse de poivre noir fraîchement moulu 2 c. 5 boîtes (14 1⁄2 oz) de bouillon de bœuf

sel 1 tasse de vin rouge, facultatif

Préchauffer le rôtissoire à 450°F/230°C. Frotter les côtes de tous les côtés avec du poivre et de l'ail. Saupoudrer de sel. Placer les côtes levées dans une rôtissoire et couvrir. Cuire 15-30 minutes, virant au brun de tous les côtés. Verser le bouillon sur les côtes. Couvrir, réduire le feu à 300°F/150°C et cuire jusqu'à tendreté, 2 à 21⁄2 heures.

Machine Translated by Google

RÔTI DE PORC

4 à 5 lb de rôti de longe de porc
4 gousses d'ail hachées 1 c. sel
Préchauffer le
1/2 c. poivre
1/2 tasse de vinaigrette italienne
1/4 tasse de sauce Worcestershire

rôtissoire à 350°F/175°C. Placer le rôti sur une grille. Presser l'ail émincé dans
surface du rôti. Placer la grille dans la rôtissoire et mélanger la vinaigrette et
Sauce Worcestershire. Badigeonner le rôti de marinade. Couvrir et cuire 2 à 2 1/2
heures ou jusqu'à ce que ce soit terminé.

RECETTES

SAUCE SPAGHETTI

1 boîte (48 oz) de jus de tomate
4 boîtes (28 oz) de tomates en dés 2
boîtes (12 oz) de pâte de tomate 2
c. sauce Worcestershire
6 tasses d'eau 5
gousses d'ail, émincées Tourner
1/3 tasse de feuilles de basilic
1/4 tasse de feuilles d'origan
1 1/2 cuillères à soupe. persil
1 cuillère à soupe. thym
1 cuillère à soupe. sel
1 c. poivre

la rôtissoire à 350°F/175°C. Mettez tous les ingrédients dans un plat allant au four et
bien mélanger pour combiner. Placer sur une grille à rôtir dans une rôtissoire. Couvrir, cuire 3 à 4
heures jusqu'à épaississement, en ajoutant les boulettes de viande au cours des 1 à 11/2 dernières heures. Remuer de temps en temps.

RÔTI DE BOEUF ÉPICÉ

2 (21/2 à 3 lb) pointe de bœuf ou rôti de croupe
1/4 tasse de sauce soja
2 à 3 cuillères à soupe. à soupe de grains de poivre noir concassés 2 cuillères à soupe. sauce Worcestershire
4 gousses d'ail, émincées
11/2 c. moutarde sèche
3 cuillères à soupe. vinaigre balsamique
1/2 c. sel

Préchauffer le rôtissoire à 350°F/175°C. Faites plusieurs fentes sur le dessus des rôtis. Placer les rôtis
sur support. Placez la grille dans le rôtissoire. Mélanger le vinaigre, la sauce soja et la sauce Worcestershire
et moutarde. Badigeonner de marinade les rôtis. Mélanger le poivre concassé et l'ail.
Frotter la viande. Saupoudrer de sel. Couverture; rôtir 20 à 25 minutes par livre ou jusqu'à ce que
le rôti atteint la cuisson désirée.

Machine Translated by Google

Fèves au lard

2 boîtes (7 lb chacune) de porc et de haricots 1 1⁄2 tasse de mélasse 1 1⁄4 tasse de ketchup 3⁄4 tasse de sauce barbecue préparée 1⁄2 tasse de sauce Worcestershire 2 cuillères à soupe. poudre de moutarde sèche 1 lb de bacon, cuit jusqu'à ce qu'il soit juste croustillant et coupé

Mélanger tous les ingrédients dans un plat allant au four et placer sur une grille à rôtir.
poêle. Couvrir et cuire à 300°F/150°C pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Remuer occasionnellement.

Fabriqué en Chine

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

RÖSTEROFEN

MODELL: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180, RO2, RO200, RO220

Machine Translated by Google

RÖSTEROFEN

MODELL: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180, RO2, RO200, RO220



Machine Translated by Google

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Anweisungen lesen Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten sollten immer befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen den Sockel, das Kabel oder den Stecker des Bräters nicht in Wasser eintauchen in Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
4. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
5. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Vorher abkühlen lassen Anbringen oder Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung.
6. Betreiben Sie den Bräterofen nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach dem Das Gerät weist eine Fehlfunktion auf oder wurde in irgendeiner Weise beschädigt. Schicken Sie das Gerät zurück an Wenden Sie sich zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Überprüfung an den Hersteller (siehe Garantie). Einstellung.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann dazu führen Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen. inklusive Herd.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder heißes Öl enthält, ist äußerste Vorsicht geboten andere heiße Flüssigkeiten.
12. **VORSICHT:** Dampf, der unter der Abdeckung oder in Warmhaltepfannen austritt, ist heiß und kann zu Verbrennungen führen.
13. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Nehmen Sie die herausnehmbare Bratpfanne mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät Bräterofen oder zum Herausnehmen einer Backform oder gekochter Lebensmittel aus dem herausnehmbaren Gerät BRATPFANNE.

Dieses Gerät ist **NUR für den HAUSHALTSGEBRAUCH bestimmt.** Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, dieses Produkt zu warten. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser oder Ähnliches flüssig.

Machine Translated by Google

Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, die sich aus dem Verfangen oder Stolpern über ein längeres Kabel ergibt. **EIN VERLÄNGERUNGSKABEL DARF MIT VORSICHT VERWENDET WERDEN. Die angegebene elektrische Leistung sollte jedoch mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des**

RÖSTEROFEN. Das Verlängerungskabel darf nicht über die Theke oder Tischplatte hängen, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

POLARISIERTER STECKER

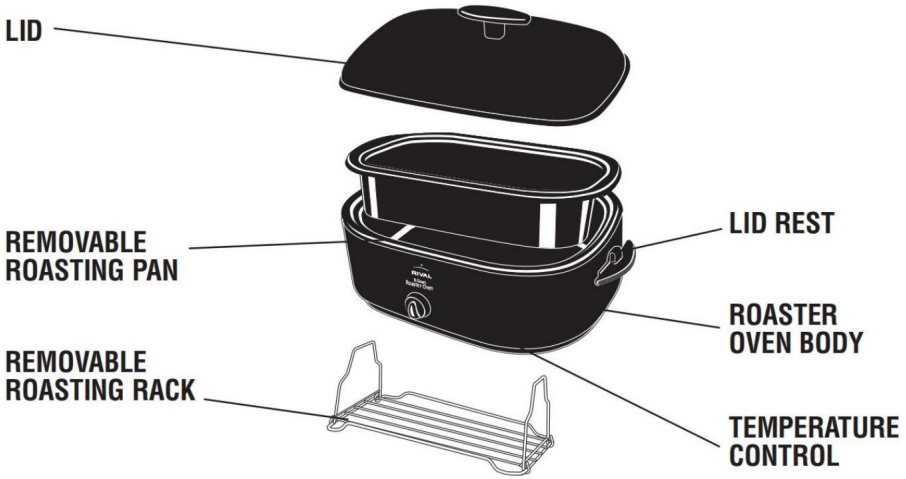


Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Stecker ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern. Wenn der Stecker lose in die Steckdose passt oder wenn sich die Steckdos Auslauf.

Einige Arbeitsplatten- und Tischoberflächen, wie z. B. Corian® und andere Oberflächen, sind nicht dafür ausgelegt, der von bestimmten Geräten über einen längeren Zeitraum erzeugten Hitze standzuhalten. Wir empfehlen, ein Heizkissen oder einen Untersetzer unter Ihr Rival®-Produkt zu legen, um mögliche Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.

KENNEN SIE IHREN Bräterofen

Machine Translated by Google



1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

2. Waschen Sie die herausnehmbare Bratpfanne, den Bratrost und den Deckel in heißem Seifenwasser mit einem Schwamm oder Waschlappen. Gründlich ausspülen.

3. Die Außenseite des Rösterofengehäuses kann mit einem weichen Tuch gereinigt werden und warmes Seifenwasser. Trocken wischen. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Nicht eintauchen das RÖTTEROFENKÖRPER in Wasser.

HINWEIS: Aufgrund des Herstellungsprozesses kann es zu Rauch- und Geruchswahrnehmung kommen beim ersten Gebrauch. Dies sollte nach dem ersten Erhitzen des Rösters verschwinden Ofen.

I• Verwenden Sie immer die herausnehmbare Bratpfanne im Bräter Kochen. •

HINWEIS: Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten direkt in das RÖTTEROFENGEHÄUSE. • Vermeiden Sie die Dampfaustrittsöffnungen, wenn Sie den Deckel abnehmen oder anheben. • Beim Abnehmen des Deckels entweicht erhebliche Wärmemenge; deshalb, die Die Garzeit muss verlängert werden. Vermeiden Sie es, den Deckel zu Prüfzwecken häufig abzunehmen Garfortschritt oder Rühren. • Um die Deckelauflagefunktion zu verwenden, halten Sie den Deckel aufrecht am GRIFF und platzieren Sie ihn Rand des Deckels unter den Metalllaschen der Deckelauflage direkt über dem Griff auf beiden Seiten. • Fertiggerichte können im Bräter gebacken werden. Behälter aufsetzen Röstgestell. Befolgen Sie die Packungsanweisungen.

Machine Translated by Google

• In Ihrem Bräter geröstetes Fleisch ist saftig und zart. Für weitere
Zum Bräunen das Fleisch vor dem Garen mit Öl oder Butter bestreichen. Temperatur senken
und längeres Garen verleiht dem Fleisch auch eine knackigere, dunklere braune Haut. • Um
ein dunkler gebratenes Geflügel mit knusprigerer Haut zu erhalten, fügen Sie keine Flüssigkeiten hinzu (mit
(mit Ausnahme der Butter oder des Öls), bis nur noch 30 Minuten Garzeit übrig sind.

1. Stellen Sie die herausnehmbare Bratpfanne in das Rösterofengehäuse ein.

2. Stellen Sie dann sicher, dass sich der TEMPERATURREGLER in der AUS-Position befindet
Stecken Sie das Kabel in eine 120-Volt-Wechselstromsteckdose.

3. Schalten Sie den Röstofen ein, indem Sie den TEMPERATURREGLER auf drehen
gewünschte Temperatur.

4. 15 bis 20 Minuten vorheizen.

5. Stellen Sie den Bräterrost in die herausnehmbare Bratpfanne und legen Sie die Speisen hinein
das Gestell und setzen Sie den Deckel auf den Bräter.

HINWEIS: Für einige Lebensmittel oder Rezepte ist kein Bratrost erforderlich.

6. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den TEMPERATURREGLER auf die Position AUS und
Ziehen Sie den Stecker des Bräters aus der Steckdose.

7. Nehmen Sie den Deckel ab und nehmen Sie mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Bratrost mit den Speisen heraus
Aufschlag.

HINWEIS: Tauchen Sie das ROASTER OFEN-KÖRPER nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Tun
Stellen Sie die herausnehmbare Bratpfanne nicht in die Spülmaschine.

1. Drehen Sie den TEMPERATURREGLER in die Position AUS.

2. Trennen Sie den Röstofen von der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

3. Lassen Sie den Röstofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

4. Waschen Sie die abnehmbare Bratpfanne, den Deckel und den Bratrost heiß
Seifenwasser – mit einem Schwamm oder Tuch. Gründlich in heißem Wasser abspülen, dann mit einem Handtuch abwischen
trocken.

5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Rösterofengehäuses mit einem feuchten Tuch ab.

-E6--E7-

Machine Translated by Google

BRÖTEN VON FLEISCH UND GEFLÜGEL

Fleisch wird schneller gegart als in einem herkömmlichen Ofen. Temperatur senken
und eine längere Garzeit führt zu einer brauneren, knusprigeren Kruste. Zeiten angegeben
Die unten aufgeführten Angaben sind ungefähre Angaben und sollten nur als Richtlinie dienen.

BESTIMMUNG DES FLEISCHGERÄTS

Es wird empfohlen, ein Fleischthermometer zu verwenden, um den Gargrad zu bestimmen
Kochen von Fleisch und Geflügel. Führen Sie das Thermometer in die Mitte des dicksten Teils ein
Teil des Fleisches. Kochen, bis die Temperatur für den gewünschten Gargrad erreicht ist.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*Seltenes Schweinefleisch, Schinken oder Geflügel wird nicht empfohlen.

BRÖTEN VON FLEISCH UND GEFLÜGEL

Fleisch wird schneller gegart als in einem herkömmlichen Ofen. Reduzieren
Bei höherer Temperatur und längerer Garzeit entsteht eine braunere, knusprigere Kruste.
Die unten angegebenen Zeiten sind ungefähre Angaben und sollten nur als Richtlinie dienen.

KOCHLEITFADEN (FORTS.)

Machine Translated by Google

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

LANGSAM KOCHEN

Langsames Garen eignet sich am besten für weniger zarte Fleischstücke. Beim langsamen Garen erfolgt die Hitze allmählich. Beim langsamen Garen ist kein Rühren erforderlich. Vermeiden Sie es, den Deckel während des langsamen Garens zu entfernen. Beim Abnehmen des Deckels entweicht Wärme und kann die Temperatur erhöhen

Machine Translated by Google

Kochzeit. Wenn Sie ein Standardrezept verwenden, alle 30 Minuten 11 ÿ2 Stunden langsam garen Protokoll. Langsam kochen mit der Einstellung 250°F/120°C.

BACKEN*

• Backformen sollten immer auf dem BROTSTOFF platziert werden.
Stellen Sie keine Pfannen auf den Boden der herausnehmbaren Bratpfanne. • Für
die Verwendung im Bräter werden Metallpfannen empfohlen, da diese eine bessere Hitze liefern übertragen und bräunen.

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Heizen Sie den Bräter vor dem Backen immer vor.

Machine Translated by Google

ZITRONEN-KNOBLAUCH-BRATHÄHNCHEN

4 bis 5 Pfund. Huhn

2 EL. Zitronensaft 3

Knoblauchzehen, gehackt 1 ÿ2

TL. gemahlener schwarzer Pfeffer 1 TL.

Salz 1 ÿ4

Tasse weiche Butter. Hähnchen in

kaltem Wasser abspülen. Die restlichen Zutaten vermischen und über die Haut sowie zwischen Haut und Fleisch des

Huhns reiben. Legen Sie den Bräter in die Bratpfanne. Hähnchen auf den Bräter legen und abdecken. Bei 350

°F/175 °C etwa 11 ÿ2 Stunden lang backen

Hähnchen ist fertig.

GEBACKENEN KARTOFFELN

8 bis 12 Backkartoffeln Kartoffeln

waschen und mit einer Gabel einstechen. Den Rost in die Bratpfanne stellen. Stapeln Sie die Kartoffeln auf dem

Bräter und achten Sie darauf, dass sie die Seiten der Bratpfanne nicht berühren.

Abdecken und bei 205 °C 1 bis 11 ÿ2 Stunden backen.

POT LUCK RINDFLEISCHEINTOPF

8 Pfund. Rindfleischeintopf

15 Kartoffeln, geschält und gewürfelt 2

Tassen trockene Semmelbrösel

2 EL. Basilikum

2 TL. Salz 2

Tassen schnell kochende Tapioka 1 ÿ2

TL. Pfeffer 8 Dosen

(4 Unzen) geschnittene Pilze, nicht abgetropft 4 große Zwiebeln, in

Achtel geschnitten 15 Dosen (je 101 ÿ2

Unzen) kondensierte Tomatensuppe 4 Pfund. Babykarotten 8 Tassen

Rinderbrühe 7 Stangen

Sellerie Eintopffleisch mit

Semmelbröseln,

Salz und Pfeffer vermischen. Legen Sie das Rindfleisch in den Bräter und fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu.

gut umrühren. Abdecken und bei 120 °C rösten. 4 bis 5 Stunden lang oder bis Fleisch und Gemüse zart sind.

Machine Translated by Google

REZEPTE

CHILI FÜR EINE MENSCHENMENGE

3 Pfund. trockene Pintobohnen, eingeweicht und abgetropft 5 Knoblauchzehen, gehackt

1 Dose (28 oz.) gewürfelte Tomaten

2 Jalapenopfeffer, fein gehackt

10 Pfund. gemahlenes Futter, gebräunt und abgetropft 3 EL. Kreuzkümmel

12 Tassen) Wasser

3 ÿ4 Tasse Chilipulver

2 Zwiebeln, gehackt

3 Tassen Tomatensaft

2 grüne Paprika, gehackt

3 Dosen (jeweils 10 1 ÿ2 Unzen) Tomaten und Chilis

Bräter auf 175 °C vorheizen. Die ersten 8 Zutaten im Bräter vermischen. Abdecken und 2 1 ÿ2 Stunden kochen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen. Abdecken und weitere 30 kochen
Minuten bis 1 Stunde.

FLEISCHKLÖSSCHEN

5 Pfund. Rinderhackfleisch

1 Tasse italienisch gewürzte feine, trockene Semmelbrösel

1 ÿ2 TL. Pfeffer Den

11 ÿ2 TL. Salz

5 Eier

Bräter mit eingesetzter Pfanne auf 218 °C (425 °F) vorheizen. Alle Zutaten vermischen. Bilden
in 1-Zoll-Kugeln formen. Fleischbällchen in die Pfanne legen. Abdeckung; 30 bis 45 Minuten oder länger backen Erledigt.

Gelegentlich umrühren, damit es von allen Seiten braun wird. Ergibt etwa 75 Fleischbällchen.

Mit Pfefferkruste geschmorte kurze Rippchen

6 - 9 Pfund. kurze Rinderrippen

1 ÿ4 Tasse frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 TL. Salz

15 Knoblauchzehen, gehackt

5 (14 1 ÿ2-oz.) Dosen Rinderbrühe

1 Tasse Rotwein, optional

Bräter auf 230 °C vorheizen. Rippchen von allen Seiten mit Pfeffer und Knoblauch einreiben.
Mit Salz bestreuen. Die Rippchen in den Bräter legen und abdecken. 15–30 Minuten kochen lassen,
von allen Seiten braun werden. Brühe über die Rippen gießen. Abdecken, Hitze reduzieren
300 °F/150 °C erhitzen und 2 bis 21 ÿ2 Stunden weich kochen.

Machine Translated by Google

SCHWEINEBRATEN

4 - 5 Pfund Schweinelende
gebraten 4 Knoblauchzehen,
gehackt 1
1 ÿ 2 TL. Pfeffer
1 ÿ 2 Tasse italienisches Dressing
1 ÿ4 Tasse Worcestershire-Sauce

TL. Salz Bräter auf 175 °C vorheizen. Braten auf den Rost legen. Den gehackten Knoblauch hineinpressen Oberfläche des Bratens. Stellen Sie den Rost in den Bräter und kombinieren Sie das Dressing und Worcestersauce. Braten mit Marinade bestreichen. Abdecken und 2 bis 2 1 ÿ2 kochen lassen Stunden oder bis es fertig ist.

REZEPTE

SPAGHETTISOSSE

1 Dose (48 oz.) Tomatensaft 4
Dosen (28 oz.) gewürfelte Tomaten 2
Dosen (12 oz.) Tomatenmark 2 EL.
Worcestersauce
6 Tassen Wasser
5 Knoblauchzehen, gehackt
1 ÿ3 Tasse Basilikumblätter
1 ÿ4 Tasse Oreganoblätter
1 1 ÿ 2 EL. Petersilie
1 EL. Thymian
1 EL. Salz
1 Teelöffel. Pfeffer

Den Bräter auf 175 °C (350 °F) stellen. Alle Zutaten in eine ofenfeste Auflaufform geben und Zum Kombinieren gut umrühren. Auf den Rost im Bräter legen. Abdecken, 3 bis 4 kochen Stunden kochen, bis die Masse dick ist, und in den letzten 1 bis 1 1 ÿ2 Stunden Fleischbällchen hinzufügen. Gelegentlich umrühren.

WÜRZIGER RINDERBRATEN

2 (21 ÿ2 bis 3 Pfund) Rinderspitze oder Rumpsteak
1 ÿ4 Tasse Sojasauce
2 - 3 EL. gemahlene schwarze Pfefferkörner 2 EL. Worcestersauce
4 Knoblauchzehen, gehackt
11 ÿ2 TL. trockener Senf
3 EL. Balsamico Essig
1 ÿ2 TL. Salz

Bräter auf 175 °C vorheizen. Machen Sie mehrere Schlitze in die Oberseite des Bratens. Braten auflegen auf dem Gestell. Stellen Sie den Rost in den Bräter. Essig, Sojasauce und Worcestershire-Sauce verrühren und Senf. Braten mit Marinade bestreichen. Gemahlenen Pfeffer und Knoblauch vermischen. Über das Fleisch reiben. Mit Salz bestreuen. Abdeckung; 20 bis 25 Minuten pro Pfund rösten oder bis Braten erreicht den gewünschten Gargrad.

Machine Translated by Google

GEBACKENE BOHNEN

2 Dosen (je 7 Pfund) Schweinefleisch und Bohnen, 1 1ÿ2 Tasse Melasse, 1 1ÿ4 Tasse Ketchup, 3ÿ4 Tasse zubereitete Barbecue-Sauce 1 ÿ 2 Tasse Worcestershire-Sauce 2 EL. trockenes Senfpulver 1 Pfund Speck, gerade knusprig gekocht und in Stücke schneiden

Geben Sie alle Zutaten in eine ofenfeste Form und legen Sie sie zum Braten auf den Rost Pfanne. Abdecken und bei 150 °C (300 °F) 2 Stunden lang garen, bis es durchgeheizt ist. Aufsehen gelegentlich.

In China hergestellt

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

FORNO PER GASTRONOMIA

MODELLO: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180, RO2, RO200, RO220

Machine Translated by Google

FORNO PER GASTRONOMIA

MODELLO: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180, RO2, RO200, RO220



Machine Translated by Google

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere le istruzioni manuale con attenzione.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, precauzioni di sicurezza di base dovrebbero essere sempre seguiti, incluso quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o pomelli.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere la base, il cavo o la spina del girarrosto in acqua o altro liquido.
4. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
5. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima mettere o togliere parti e prima della pulizia.
6. Non utilizzare il forno per arrosti con un cavo o una spina danneggiati o dopo il l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Riportare l'apparecchio a rivolgersi al produttore (vedere garanzia) per esami, riparazioni o interventi elettrici o meccanici regolazione.
7. L'uso di accessori accessori non consigliati dal produttore può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone, né tocchi superfici calde, compresa la stufa.
10. Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
11. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
12. **ATTENZIONE:** il vapore che fuoriesce da sotto la copertura o dalle pentole scaldavivande è caldo e può causare ustioni.
13. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.
14. Utilizzare guanti da forno per rimuovere la TEGLIA RIMOVIBILE dalla Forno per arrosti o per rimuovere una teglia o un cibo cotto dalla parte RIMOVIBILE TEGLIA.

Questo apparecchio è **SOLO PER USO DOMESTICO.** All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente. Non tentare di riparare questo prodotto. Non immergere la base in acqua o altro liquido.

Machine Translated by Google

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti da impigliamenti o inciampi su un cavo più lungo. **UNA PROLUNGA PUÒ ESSERE UTILIZZATA CON ATTENZIONE; TUTTAVIA, LA POTENZA ELETTRICA INDICATA DOVREBBE ESSERE ALMENO ELEVATA QUELLA DELLA POTENZA ELETTRICA DEL**

FORNO PER GASTRONOMIA. La prolunga non deve pendere dal bancone o dal tavolo dove potrebbe essere tirata dai bambini o inciamparvi.

SPINA POLARIZZATA

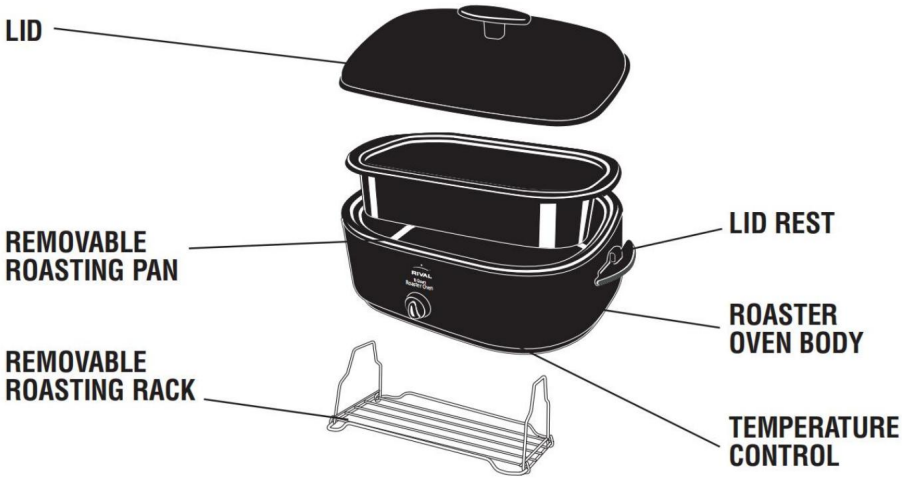


Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per essere inserita in una presa polarizzata in un solo senso. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo. Se la spina entra allentata nella presa CA o se la presa.

Alcune superfici del piano di lavoro e del tavolo, come Corian ® e altre superfici, non sono progettate per resistere al calore prolungato generato da alcuni elettrodomestici. Ti consigliamo di posizionare una piastra riscaldante o un sottopentola sotto il prodotto Rival® per evitare possibili danni alla superficie.

CONOSCI IL TUO FORNO PER GROSSIERA

Machine Translated by Google



1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

2. Lavare la TEGLIA RIMOVIBILE, la GRIGLIA E IL COPERCHIO in acqua calda e sapone utilizzando una spugna o un panno. Risciacquare abbondantemente.

3. La parte esterna del CORPO DEL FORNO ROASTER può essere pulita con un panno morbido e acqua calda e sapone. Asciugare. Non utilizzare detergenti abrasivi. Non immergere il CORPO DEL FORNO TOSTIERA in acqua.

NOTA: a causa del processo di produzione, si potrebbero notare fumo e odori durante il primo utilizzo. Questo dovrebbe scomparire dopo il primo riscaldamento della torrefazione Forno.

I• Utilizzare sempre la TEGLIA RIMOVIBILE nel forno per arrosti quando cucinando.

• **NOTA:** non posizionare mai alimenti o liquidi direttamente nel CORPO DEL FORNO ROASTER. • Evitare gli sfiati del vapore durante la rimozione o il sollevamento del COPERCHIO. • Quantità significative di calore fuoriescono ogni volta che si rimuove il COPERCHIO; quindi, il il tempo di cottura deve essere prolungato. Evitare la rimozione frequente del COPERCHIO per il controllo l'avanzamento della cottura o mescolando.

• Per utilizzare la funzione RIPOSO COPERCHIO, tenere il COPERCHIO in posizione verticale tramite la MANIGLIA e posizionare il bordo del COPERCHIO sotto le linguette metalliche del RESTO COPERCHIO appena sopra la MANIGLIA laterale. • Gli alimenti pronti possono essere cotti nel forno arrosto. Posizionare il contenitore GRIGLIA PER ARROSTI. Seguire le indicazioni sulla confezione.

Machine Translated by Google

• Le carni arrostite nel forno saranno umide e tenere. Per ulteriori
rosolare, spennellare la carne con olio o burro prima della cottura. Abbassamento della temperatura
e una cottura più lunga conferirà alla carne anche una pelle più croccante e di colore marrone più
scuro. • Per ottenere un pollame arrosto più scuro e con la pelle più croccante, non aggiungere liquidi (con il
(ad eccezione del burro o dell'olio per imbastire) fino a quando mancano solo 30 minuti di cottura.

1. Posizionare la TEGLIA RIMOVIBILE nel CORPO DEL FORNO PER ARROSTIERA.
2. Assicurarsi quindi che il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA sia in posizione OFF
collegare il cavo a una presa CA da 120 volt.
3. Accendere il forno per arrosti ruotando il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA su
temperatura desiderata.
4. Preriscaldare per 15-20 minuti.
5. Posizionare la GRIGLIA PER ARROSTIERA nella TEGLIA RIMOVIBILE e mettervi sopra il cibo
la GRIGLIA e posizionare il COPERCHIO sul forno per arrostire.

NOTA: alcuni cibi o ricette non richiedono la GRIGLIA PER ARROSTI.

6. Al termine, ruotare il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA in posizione OFF e
scollegare il forno per torrefazione dalla presa.
7. Rimuovere il COPERCHIO e, utilizzando guanti da forno, rimuovere la GRIGLIA PER ARROSTO con il cibo e
servire.

NOTA: Non immergere il CORPO DEL FORNO ROASTER in acqua o altro liquido. Fare
non mettere la TEGLIA RIMOVIBILE in lavastoviglie.

1. Portare il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA in posizione OFF.
2. Scollegare il forno per girarrosto dalla presa e lasciare raffreddare l'unità.
3. Lasciare raffreddare completamente il forno per arrosti prima di pulirlo.
4. Lavare la TEGLIA RIMOVIBILE, il COPERCHIO e la GRIGLIA PER ARROSTI in acqua calda
acqua saponata – utilizzando una spugna o un panno. Sciacquare abbondantemente in acqua calda, quindi asciugare
Asciutto.
5. Pulisci l'interno e l'esterno del CORPO DEL FORNO ROASTER con un panno umido.

-E6--E7-

Machine Translated by Google

ARROSTO DI CARNI E POLLAME

La carne cuocerà più rapidamente che in un forno tradizionale. Riduzione della temperatura e aumentando il tempo di cottura si otterrà una crosta più dorata e croccante. Orari indicati riportati di seguito sono approssimativi e devono essere utilizzati solo come linee guida.

DETERMINARE LA DOTTURA DELLA CARNE

Si consiglia di utilizzare un termometro per carne per determinare quando è pronta cucinare carne e pollame. Inserisci il termometro al centro della parte più spessa porzione di carne. Cuocere fino al raggiungimento della temperatura di cottura desiderata.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*Si sconsiglia l'uso di carne di maiale, prosciutto o pollame al sangue.

ARROSTO DI CARNI E POLLAME

La carne cuocerà più rapidamente che in un forno tradizionale. Ridurre temperatura e aumentando il tempo di cottura si otterrà una crosta più dorata e croccante. Gli orari indicati di seguito sono approssimativi e devono essere utilizzati solo come linee guida.

GUIDA ALLA COTTURA (CONT.)

Machine Translated by Google

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

COTTURA LENTA

La cottura lenta è ideale per i tagli di carne meno teneri. Il riscaldamento è graduale con una cottura lenta. Non è necessario mescolare durante la cottura lenta. Evitare di togliere il coperchio durante la cottura lenta. Il calore fuoriesce quando il coperchio viene rimosso e può aumentare la temperatura

Machine Translated by Google

tempo di cottura. Quando si utilizza una ricetta standard, cuocere a fuoco lento 11 ÿ2 ore ogni 30 minuti. Cottura lenta utilizzando l'impostazione 250°F/120°C.

COTTURA AL FORNO*

• Le teglie da forno devono essere sempre posizionate sulla GRIGLIA PER ARROSTI. Non posizionare le pentole sul fondo della TEGLIA RIMOVIBILE. • Si consiglia l'uso di pentole in metallo nella torrefazione in quanto forniscono un calore migliore trasferimento e doratura.

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Preriscaldare sempre la teglia prima della cottura.

Machine Translated by Google

POLLO ARROSTO ALL'AGLIO LIMONE

Da 4 a 5 libbre. pollo

2 cucchiai. succo di

limone 3 spicchi d'aglio tritati

1 ÿ2 cucchiaino. pepe nero macinato

1 cucchiaino.

sale 1 ÿ4 tazza di burro

ammorbidito Sciacquare il pollo in acqua fredda. Unisci gli ingredienti rimanenti e strofina sulla pelle e tra la pelle e la carne del pollo. Posizionare la griglia nella teglia. Metti il pollo sulla griglia e copri. Cuocere in forno a 350°F/175°C per 11 ÿ2 ore o fino
il pollo è pronto.

PATATE AL FORNO

Da 8 a 12 patate al forno

Lavare le patate e forarle con una forchetta. Metti la griglia nella teglia. Impilare le patate sulla griglia, assicurandosi che non tocchino i lati della padella.
Coprire e cuocere a 205°C/400°F per 1 - 11 ÿ2 ore.

STUFATO DI MANZO POT LUCK

8 libbre. carne in umido di manzo

15 patate, sbucciate e tagliate a cubetti

2 tazze di pangrattato secco

2 cucchiai. basilico

2 cucchiaini.

sale 2 tazze di tapioca a cottura

rapida 1 ÿ2

cucchiaino. pepe 8 lattine (4 once) di funghi a fette, non

sgocciolati 4 cipolle grandi, tagliate in

ottavi 15 lattine (101 ÿ2 once ciascuna) di zuppa di pomodoro

condensata 4 libbre.

carotine 8 tazze di

brodo di manzo 7

gambi di sedano Condire la carne in umido con pangrattato, sale e pepe. Metti la carne nella teglia e aggiungi gli ingredienti rimanenti; mescolare bene. Coprire e arrostire a 250°F/120°C. per 4-5 ore o fino a quando la carne e le verdure saranno tenere.

Machine Translated by Google

RICETTE

PEPERONCINO PER UNA FOLLA

3 libbre fagioli borlotti secchi, ammollati e scolati 5 spicchi d'aglio, tritati

1 lattina (28 once) di pomodori a cubetti

2 peperoni jalapeno, tritati finemente

10 libbre mandrino macinato, rosolato e scolato 3 cucchiai. cumino

12 tazze) di acqua

3 ÿ4 tazza di peperoncino in polvere

2 cipolle, tritate

3 tazze di succo di pomodoro

2 peperoni verdi, tritati

3 lattine (10 1 ÿ2 once ciascuna) di pomodori e peperoncini

Preriscaldare la tostatrice a 350°F/175°C. Unisci i primi 8 ingredienti nella teglia. Coprire e cuocere per

2 ore e mezza. Aggiungi gli ingredienti rimanenti. Coprire e cuocere altri 30
minuti a 1 ora.

POLPETTE

5 libbre carne macinata

11 ÿ2 cucchiaino. sale

1 tazza di pangrattato fine e secco italiano condito

1 ÿ2 cucchiaino.

5 uova

pepe Preriscaldare la tostatrice con la padella in posizione a 425°F/218°C. Unisci tutti gli ingredienti. Modulo

in palline da 1 pollice. Metti le polpette nella padella. Copertina; Cuocere in forno da 30 a 45 minuti o fino a quando
Fatto.

Mescolare di tanto in tanto per far dorare su tutti i lati. Fa circa 75 polpette.

COSTINE BRASATE IN CROSTA DI PEPE

6 - 9 libbre costolette di manzo

15 spicchi d'aglio, tritati

1 ÿ4 tazza di pepe nero appena spezzato 2
cucchiaini.

5 lattine di brodo di manzo

1 bicchiere di vino rosso, facoltativo

sale Preriscaldare la tostatrice a 450°F/230°C. Strofina le costole su tutti i lati con pepe e aglio.

Cospargere di sale. Disporre le costolette nella teglia e coprire. Cuocere 15-30 minuti,

virando al marrone su tutti i lati. Versare il brodo sulle costolette. Coprire, ridurre il calore a

300°F/150°C e cuocere fino a quando saranno teneri, da 2 a 2 ore e mezza.

Machine Translated by Google

MAIALE ARROSTO

4 - 5 libbre di lombo di maiale
arrosto 4 spicchi d'aglio tritati 1
cucchiaino.
sale Preriscaldare la tostatrice a 350°F/175°C. Metti l'arrosto sulla griglia. Spremi l'aglio tritato
superficie dell'arrosto. Posizionare la griglia nella torrefazione e unire il condimento e
Salsa Worcestershire. Spennellare l'arrosto con la marinata. Coprire e cuocere per 2 o 2 1 ÿ2
ore o fino al termine.

1 ÿ 2 cucchiaino. pepe
1 ÿ tazza di condimento italiano
1 ÿ tazza di salsa Worcestershire

RICETTE

SALSA PER GLI SPAGHETTI

1 lattina (48 once) di succo di
pomodoro 4 lattine (28 once) di pomodori a
cubetti 2 lattine (12 once) di concentrato
di pomodoro 2 cucchiai. salsa Worcestershire
6 tazze di acqua 5
spicchi d'aglio tritati Girare la
tostatrice a 350°F/175°C. Aggiungi tutti gli ingredienti in una teglia da forno e
mescolare bene per unire. Posizionare sulla griglia nella teglia. Coprire e cuocere da 3 a 4
ore fino a quando non diventa denso, aggiungendo le polpette durante le ultime 1 - 11 ÿ ore. Mescolare di tanto in tanto.

1 ÿ3 tazza di foglie di basilico
1 ÿ4 tazza di foglie di origano
1 1 ÿ cucchiaio. prezzemolo
1 cucchiaio. timo
1 cucchiaio. sale
1 cucchiaino. pepe

ARROSTO DI MANZO PICCANTE

2 punte di manzo o arrosto di scamone (da 21 ÿ2 a 3 libbre).
1 ÿ4 tazza di salsa di soia
2 - 3 cucchiai. grani di pepe nero spezzato 2 cucchiai. salsa Worcestershire
4 spicchi d'aglio, tritati
11 ÿ2 cucchiaino. senape in polvere
3 cucchiai. aceto balsamico
1 ÿ2 cucchiaino. sale
Preriscaldare la tostatrice a 350°F/175°C. Praticare diverse incisioni sopra gli arrosti. Disporre gli arrosti
su rack. Posizionare la griglia nel girarrosto. Unisci aceto, salsa di soia, salsa Worcestershire
e senape. Spennellare la marinata sugli arrosti. Unisci pepe spezzato e aglio.
Strofinare sulla carne. Cospargere di sale. Copertina; arrostire da 20 a 25 minuti per libbra o fino a quando
l'arrosto raggiunge la cottura desiderata.

Machine Translated by Google

STUFATO DI FAGIOLI

2 lattine (7 libbre ciascuna) di carne di maiale e fagioli 1 tazza e 1/2 di melassa 1 tazza e 1/4 di ketchup 3 tazza e ÿ4 di salsa barbecue preparata 1 ÿ tazza di salsa Worcestershire 2 cucchiai. senape secca in polvere 1 libbra di pancetta, cotta fino a renderla croccante e tagliata

Unisci tutti gli ingredienti in una pirofila da forno e posizionali sulla griglia per arrostire padella. Coprire e cuocere a 300°F/150°C per 2 ore o finché non sarà completamente riscaldato. Mescolata di tanto in tanto.

Made in China

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

HORNO ASADOR

MODELO: CKRVRS14-BHD,RO162,RO188,
RO180,RO2,RO200,RO220

Machine Translated by Google

HORNO ASADOR

MODELO: CKRVRS14-BHD,RO162,RO188,

RO180,RO2,RO200,RO220



Machine Translated by Google

	Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer las instrucciones manual cuidadosamente.

Al utilizar aparatos eléctricos, precauciones básicas de seguridad. siempre se debe seguir, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base, el cable o el enchufe del asador en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes poner o quitar piezas y antes de limpiar.
6. No opere el horno asador con un cable o enchufe dañado o después de el aparato no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a con el fabricante (ver garantía) para su examen, reparación o mantenimiento eléctrico o mecánico. ajustamiento.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente ni en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente o otros líquidos calientes.
12. PRECAUCIÓN: El vapor que se escapa de debajo de la cubierta o de las bandejas calentadoras de alimentos está caliente y puede causar quemaduras.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Utilice guantes de cocina para retirar la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE de la Horno asador o para retirar una bandeja para hornear o alimentos cocidos del EXTRAÍBLE ASADERA.

Este electrodoméstico es SOLO PARA USO DOMÉSTICO. En el interior no hay piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar este producto. No sumerja la base en agua u otros líquido.

Machine Translated by Google

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE DE EXTENSIÓN CON CUIDADO; SIN EMBARGO, LA CLASIFICACIÓN ELÉCTRICA MARCADA DEBE SER AL MENOS TAN GRANDE COMO LA CLASIFICACIÓN ELÉCTRICA DEL

HORNO ASADOR. No se debe permitir que el cable de extensión cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él.

ENCHUFE POLARIZADO

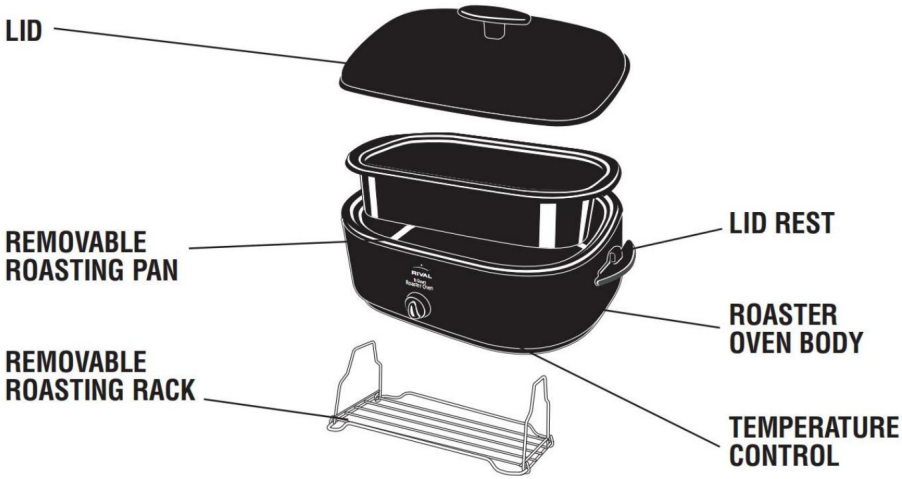


Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe encaja flojo en el tomacorriente de CA o si el tomacorriente de CA se siente caliente salida.

Algunas superficies de encimeras y mesas, como Corian ® y otras superficies, no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o salvamanteles debajo de su producto Rival® para evitar posibles daños a la superficie.

CONOCE TU HORNO ASADOR

Machine Translated by Google



1. Retire todos los materiales de embalaje.

2. Lave la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE, LA PARRILLA PARA ASAR y la TAPA en agua caliente y jabón usando una esponja o un paño. Enjuague bien.

3. El exterior del CUERPO DEL HORNO ASADOR se puede limpiar con un paño suave. y agua tibia y jabón. Seque con un paño. No utilice limpiadores abrasivos. no sumergir el CUERPO DEL HORNO ASADOR en agua.

NOTA: Debido al proceso de fabricación, es posible que se note algo de humo y olor. durante el primer uso. Esto debería desaparecer después del primer calentamiento del asador. Horno.

I• Utilice siempre la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE en el horno asador cuando cocinando.

• NOTA: Nunca coloque alimentos o líquidos directamente en el CUERPO DEL HORNO ASADOR. • Evite las salidas de vapor al retirar o levantar la TAPA. • Se escapan cantidades significativas de calor cada vez que se retira la TAPA; Por lo tanto, la se debe prolongar el tiempo de cocción. Evite retirar frecuentemente la TAPA para comprobar progreso de la cocción o agitación. •

Para usar la función DE DESCANSO DE LA TAPA, sostenga la TAPA en posición vertical por el ASA y coloque la borde de la TAPA debajo de las pestañas metálicas del APOYO DE LA TAPA justo encima de cada MANIJA lateral. • Se pueden hornear comidas preparadas en el horno asador. Coloque el recipiente sobre REJILLA PARA ASAR. Siga las instrucciones del paquete.

Machine Translated by Google

• Las carnes asadas en su horno asador quedarán húmedas y tiernas. Para más
Para dorar, unte aceite o mantequilla sobre la carne antes de cocinarla. Bajando la temperatura
y cocinar por más tiempo también le dará a la carne una piel más crujiente y de color marrón más
oscuro. • Para crear un ave asada más oscura y con piel más crujiente, no agregue líquidos (con el
excepto la mantequilla o el aceite para rociar) hasta que solo queden 30 minutos de cocción.

1. Coloque la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE en el CUERPO DEL HORNO ASADOR.

2. Asegúrese de que el CONTROL DE TEMPERATURA esté en la posición APAGADO, luego
enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120 voltios.

3. Encienda el horno asador girando el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición
temperatura deseada.

4. Precalentar durante 15 a 20 minutos.

5. Coloque la REJILLA PARA ASAR en la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE, coloque la comida encima
la REJILLA y coloque la TAPA en el horno asador.

NOTA: Algunos alimentos o recetas no requieren la PARRILLA PARA ASAR.

6. Cuando termine, gire el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición APAGADO y
Desenchufe el horno asador del tomacorriente.

7. Retire la TAPA y, usando guantes de cocina, retire la REJILLA PARA ASAR con la comida y
atender.

NOTA: No sumerja el CUERPO DEL HORNO ASADOR en agua u otro líquido. Hacer
No coloque la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE en el lavavajillas.

1. Gire el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición APAGADO.

2. Desenchufe el horno asador del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe.

3. Deje que el horno asador se enfríe completamente antes de limpiarlo.

4. Lave la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE, la TAPA y la PARRILLA PARA ASAR en agua caliente.
agua con jabón – utilizando una esponja o un paño. Enjuague abundantemente con agua caliente y luego con una toalla.
seco.

5. Limpie el interior y el exterior del CUERPO DEL HORNO ASADOR con un paño húmedo.

-E6--E7-

Machine Translated by Google

ASAR CARNES Y AVES

Las carnes se cocinarán más rápidamente que en un horno convencional. Reducir la temperatura y aumentar el tiempo de cocción dará como resultado una corteza más dorada y crujiente. Horarios indicados Los siguientes son aproximados y deben utilizarse únicamente como guía.

DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE LA CARNE

Se recomienda utilizar un termómetro para carnes para determinar el grado de cocción cuando cocinar carnes y aves. Inserta el termómetro en el centro del más grueso. porción de la carne. Cocine hasta alcanzar la temperatura deseada.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*No se recomienda carne de cerdo, jamón o aves poco cocidas.

ASAR CARNES Y AVES

Las carnes se cocinarán más rápidamente que en un horno convencional. Reducir La temperatura y el aumento del tiempo de cocción darán como resultado una corteza más dorada y crujiente. Los tiempos indicados a continuación son aproximados y deben usarse únicamente como guía.

GUÍA DE COCINA (CONT.)

Machine Translated by Google

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta es mejor para cortes de carne menos tiernos. El calor es gradual con cocción lenta. No es necesario revolver cuando se cocina a fuego lento. Evite quitar la tapa durante la cocción lenta. El calor se escapa cuando se retira la TAPA y puede aumentar la

Machine Translated by Google

hora de cocinar. Cuando use una receta estándar, cocine a fuego lento 11⁄2 horas por cada 30 minutos. Cocine a fuego lento usando la configuración de 250°F/120°C.

HORNEANDO*

• Los moldes para hornear siempre deben colocarse en la REJILLA PARA ASAR.
No coloque recipientes en el fondo de la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE.
• Se recomienda el uso de bandejas de metal en el asador ya que proporcionan mejor calor.
transferir y dorar.

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Precaliente siempre el asador antes de hornear.

Machine Translated by Google

POLLO ASADO CON AJO Y LIMÓN

4 a 5 libras. pollo

2 cucharadas jugo de

limón 3 dientes de ajo picados

1⁄2 cucharadita. pimienta negra

molida 1

cdta. sal 1⁄4 taza de mantequilla

blanda Enjuague el pollo en agua fría. Combine los ingredientes restantes y frótelos sobre la piel y entre la piel y la carne del pollo. Coloque la rejilla para asar en la fuente para asar. Coloque el pollo sobre una rejilla para asar y tápelo. Hornee a 350°F/175°C durante 11⁄2 horas o hasta que el pollo está listo.

PATATAS AL HORNO

8 a 12 patatas asadas Lavar

las patatas y pincharlas con un tenedor. Coloque la rejilla en una fuente para hornear. Apila las papas en la rejilla para asar, asegurándote de que no toquen los lados de la fuente para cocinar. Cubra y hornee a 400°F/205°C durante 1 a 11⁄2 horas.

Estofado de carne con suerte

8 libras. carne de estofado de ternera

15 papas, peladas y cortadas en cubitos

2 tazas de pan rallado seco

2 cucharadas albahaca

2

cucharaditas sal 2 tazas de tapioca

de cocción rápida 1

⁄2 cucharadita. de pimiento 8 latas (4 onzas) de champiñones

rebanados, sin escurrir 4 cebollas

grandes, cortadas en octavos 15 latas (101⁄2 onzas cada una)

de sopa de tomate

condensada 4 libras.

zanahorias

pequeñas 8 tazas de caldo de res 7 tallos de apio Mezcle la carne guisada con pan rallado, sal y pimienta. Coloque la carne en una fuente para asar y agregue los ingredientes restantes; revuelva bien. Cubra y ase a 250°F/120°C. durante 4 a 5 horas o hasta que la carne y las verduras estén tiernas.

Machine Translated by Google

RECETAS

CHILE PARA UNA MULTITUD

3 libras frijoles pintos secos, remojados y escurridos 5 dientes de ajo picados

1 lata (28 onzas) de tomates cortados en cubitos

2 chiles jalapeños, finamente picados

10 libras. carne molida, dorada y escurrida 3 cucharadas. comino

12 tazas de agua

3⁄4 taza de chile en polvo

2 cebollas picadas

3 tazas de jugo de tomate

2 pimientos verdes, picados

3 latas (10 1⁄2 onzas cada una) de tomates y chiles

Precaliente el asador a 350°F/175°C. Combine los primeros 8 ingredientes en el asador. Tape y cocine por 2 1⁄2 horas. Agrega los ingredientes restantes. Cubra y cocine 30 minutos más. minutos a 1 hora.

ALBÓNDIGAS

5 libras. carne molida 1 11⁄2 cucharadita. sal

taza de pan rallado fino y seco sazonado italiano

1⁄2 cucharadita. 5 huevos

pimienta Precaliente el asador con la sartén en su lugar a 425°F/218°C. Combina todos los ingredientes. Forma en bolas de 1 pulgada. Coloque las albóndigas en la sartén. Cubrir; Hornee de 30 a 45 minutos o hasta hecho.

Revuelva ocasionalmente para que se dore por todos lados. Rinde aproximadamente 75 albóndigas.

COSTILLAS ESTUFADAS CON COSTILLA DE PIMIENTA

6 - 9 libras. Costillas de ternera 15 dientes de ajo, picados

1⁄4 taza de pimienta negra recién molida 2 5 latas (14 1⁄2 oz) de caldo de res

cucharaditas. 1 taza de vino tinto, opcional

sal Precaliente el asador a 450°F/230°C. Frote las costillas por todos lados con pimienta y ajo. Espolvorea con sal. Coloque las costillas en una fuente para asar y cubra. Cocine de 15 a 30 minutos, volviéndose dorado por todos lados. Vierta el caldo sobre las costillas. Cubra, reduzca el fuego a 300°F/150°C y cocine hasta que estén tiernos, de 2 a 21⁄2 horas.

Machine Translated by Google

CERDO ASADO

4 - 5 libras de lomo de cerdo
asado 4 dientes de ajo picados 1
cucharadita.
sal Precaliente el asador a 350°F/175°C. Coloque el asado sobre la rejilla. Presione el ajo picado en
superficie del asado. Coloque la rejilla en el asador y combine el aderezo y
Salsa inglesa. Unte el asado con marinada. Tape y cocine de 2 a 2 1⁄2
horas o hasta terminar.

1⁄2 cucharadita. pimienta
1⁄2 taza de aderezo italiano
1⁄4 taza de salsa inglesa

RECETAS

SALSA DE ESPAGUETI

1 lata (48 onzas) de jugo de tomate
4 latas (28 onzas) de tomates cortados
en cubitos 2 latas (12 onzas) de pasta
de tomate 2 cucharadas. salsa inglesa
6 tazas de agua 5
dientes de ajo picados Encienda

1⁄3 taza de hojas de albahaca
1⁄4 taza de hojas de orégano
1 1⁄2 cucharadas. perejil
1 cucharada tomillo
1 cucharada sal
1 cucharadita pimienta

el asador a 350°F/175°C. Agregue todos los ingredientes a una fuente para hornear apta para horno y
revuelva bien para combinar. Colóquelo sobre la rejilla para asar en una fuente para asar. Tapar, cocinar de 3 a 4
horas hasta que espese, agregando las albóndigas durante las últimas 1 a 11⁄2 horas. Revuelva de vez en cuando.

CARNE ASADA PICANTE

2 (21⁄2 a 3 libras) de punta de res o de grupa asada
1⁄4 cup soy sauce
2 - 3 cucharadas. granos de pimienta negra molidos 2 cucharadas. salsa inglesa
4 dientes de ajo, picados
11⁄2 cucharadita. mostaza seca
3 cucharadas vinagre balsámico
1⁄2 cucharadita. sal
Precaliente el asador a 350°F/175°C. Haga varios cortes en la parte superior de los asados. Colocar asados
en rejilla. Coloque la rejilla en el asador. Combine vinagre, salsa de soja y salsa inglesa.
y mostaza. Unte la marinada sobre los asados. Combine la pimienta molida y el ajo.
Frote sobre la carne. Espolvorea con sal. Cubrir; Ase de 20 a 25 minutos por libra o hasta que
el asado alcanza el punto de cocción deseado.

Machine Translated by Google

FRIJOLES AL HORNO

2 latas (7 libras cada una) de cerdo y frijoles 1 1⁄2 taza de melaza 1 1⁄4 taza de salsa de tomate 3⁄4 taza de salsa barbacoa preparada 1⁄2 taza de salsa inglesa 2 cucharadas mostaza seca en polvo 1 libra de tocino, cocido hasta que esté crujiente y cortado en trozos

Combine todos los ingredientes en una fuente apta para horno y colóquelos en la rejilla para asar. cacerola. Tape y cocine a 300°F/150°C durante 2 horas o hasta que esté completamente caliente. Remover ocasionalmente.

Hecho en china

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

PIEC DO PIECZENIA

MODEL: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,
RO180, RO2, RO200, RO220

Machine Translated by Google

PIEC DO PIECZENIA

MODEL: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180, RO2, RO200, RO220



Machine Translated by Google

	Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać instrukcję ręcznie.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności należy zawsze przestrzegać, łącznie z poniższymi zaleceniami:

1. Przeczytaj całą instrukcję przed użyciem.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj podstawy brytfanny, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
4. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli jakiekolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
5. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pozwól wcześniej ostygnąć zakładaniu lub zdejmowaniu części oraz przed czyszczeniem.
6. Nie używaj piekarnika z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do producenta (patrz gwarancja) w celu sprawdzenia, naprawy lub wykonania instalacji elektrycznej lub mechanicznej modyfikacja.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować powodować obrażenia.
8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i nie dotykał gorących powierzchni, łącznie z piecem.
10. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. UWAGA: Para wydobywająca się spod przykrycia lub z naczyń do podgrzewania potraw jest gorąca i może powodować oparzenia.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Za pomocą rękawic kuchennych wyjmij WYJMOWANĄ BLASZĘ DO PIECZENIA z kuchenki

Piekarnik do pieczenia lub do wyjmowania formy do pieczenia lub gotowanej żywności z WYJMOWANEGO PATELNIA DO PIECZENIA.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Wewnątrz nie ma żadnych części, które mógłby naprawić użytkownik. Nie próbuj serwisować tego produktu. Nie zanurzać bazy w wodzie lub innej wodzie płyn.

Machine Translated by Google

Aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód, dołączono krótki przewód zasilający. PRZEDŁUŻACZ MOŻE BYĆ UŻYWANY Z OSTROŻNOŚCIĄ; JEDNAKŻE OZNACZONA ZNAMIONOŚĆ ELEKTRYCZNA POWINNA BYĆ CO NAJMNIEJ TAK WYSOKA JAK ZNAMIONOŚĆ ELEKTRYCZNA URZĄDZENIA

PIEC DO PIECZENIA. Przedłużacz nie powinien zwisać nad blatem lub blatem, gdzie dzieci mogą go pociągnąć lub się o niego potknąć.

WTYCZKA POLARYZOWANA

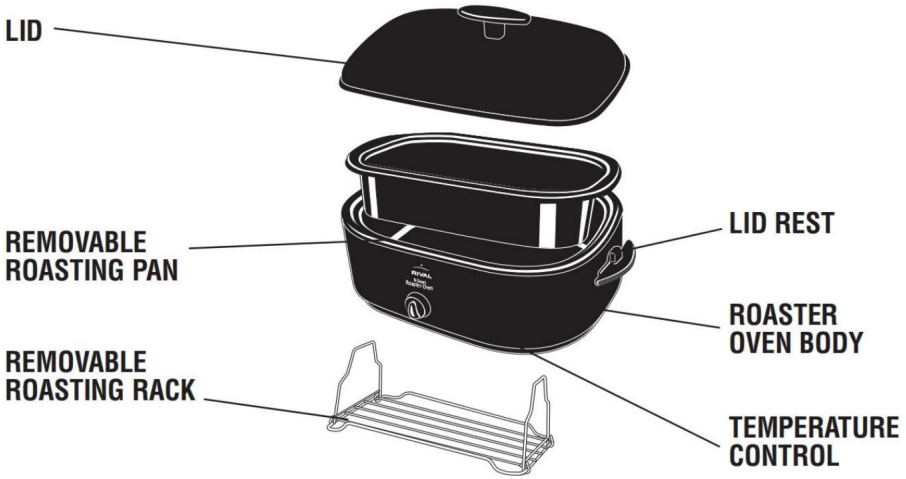


To urządzenie posiada polaryzowaną wtyczkę (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka ta jest przeznaczona do podłączenia do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeżeli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj w żaden sposób modyfikować wtyczki. Jeśli wtyczka pasuje luźno do gniazdka sieciowego lub jeśli gniazdko jest ciepłe, nie używaj jej wylot.

Niektóre powierzchnie blatów i stołów, takie jak Corian ® i inne powierzchnie, nie są zaprojektowane tak, aby wytrzymywały długotrwałe ciepło wytwarzane przez niektóre urządzenia. Zalecamy umieszczenie gorącej podkładki lub podstawki pod produktem Rival®, aby zapobiec możliwemu uszkodzeniu powierzchni.

POZNAJ SWOJĄ PIEKARNIĘ

Machine Translated by Google



1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

2. Wyjmowaną blachę do pieczenia, ruszt do pieczenia i pokrywkę umyj w gorącej wodzie z mydłem za pomocą gąbki lub myjki. Dokładnie spłucz.

3. Zewnętrzną część PIEKARNIKA można czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodę z mydłem. Wycieranie na sucho. Nie używaj ściernych środków czyszczących. Nie zanurzać KORPUS PIECA w wodzie.

UWAGA: Ze względu na proces produkcyjny może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach podczas pierwszego użycia. Powinno to zniknąć po pierwszym podgrzaniu brytfanny Piekarnik.

I • Zawsze używaj wyjmowanej blachy do pieczenia w piekarniku, kiedy gotowanie.

• UWAGA: Nigdy nie wkładaj żywności ani płynów bezpośrednio do KORPUSU PIECA. • Unikaj otworów wentylacyjnych pary podczas zdejmowania lub podnoszenia POKRYWY. • Znaczne ilości ciepła uciekają przy zdejmowaniu POKRYWY; Dlatego też czas gotowania należy wydłużyć. Unikaj częstego zdejmowania POKRYWY w celu sprawdzenia postęp gotowania lub mieszanie. •

Aby skorzystać z funkcji PODKŁADKI POKRYWY, przytrzymaj POKRYWĘ pionowo za UCHWYT i umieść ją krawędź POKRYWY pod metalowymi wypustkami PODPOCZYNKI POKRYWY, tuż nad UCHWYTEM po obu stronach. • Dania gotowe można piec w piekarniku. Umieść pojemnik na

STOJAK DO PIECZENIA. Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi pakietu.

Machine Translated by Google

• Mięso pieczone w piekarniku będzie wilgotne i delikatne. Dla dodatkowych
zarumienienia, przed smażeniem posmaruj mięso olejem lub masłem. Obniżenie temperatury
a dłuższe gotowanie sprawi, że mięso będzie miało bardziej chrupiącą, ciemnobrązową
skórkę. • Aby uzyskać ciemniejszy pieczony drób z bardziej chrupiącą skórką, nie należy dodawać płynów (wraz z
z wyjątkiem polewania masłem lub olejem), aż pozostanie tylko 30 minut gotowania.

1. Włóż wyjmowaną blachę do pieczenia do KORPUSU PIECA.
2. Upewnij się, że KONTROLA TEMPERATURY jest w pozycji WYŁĄCZONEJ
podłącz przewód do gniazdka sieciowego 120 V.
3. Włącz piekarnik, ustawiając REGULACJĘ TEMPERATURY na
żądaną temperaturę.
4. Rozgrzewaj przez 15 do 20 minut.
5. Włóż ruszt do wyjmowanej brytfanny, połóż na nim potrawę
RUSZCIE i umieść POKRYWĘ na brytfannie.
UWAGA: Niektóre potrawy lub przepisy nie wymagają rusztu do pieczenia.
6. Po zakończeniu ustaw REGULACJĘ TEMPERATURY w pozycji WYŁĄCZONEJ i
odłącz piekarnik od gniazdka.
7. Zdejmij POKRYWĘ i za pomocą rękawic kuchennych wyjmij ruszt do pieczenia z potrawą i
podawać.

UWAGA: Nie zanurzać KORPUSU PIECA w wodzie lub innym płynie. Do
nie należy wkładać WYJMOWANEJ PATELNI do zmywarki.

1. Ustaw KONTROLĘ TEMPERATURY w pozycji WYŁ.
2. Odłącz brytfannę od gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
3. Przed czyszczeniem poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie.
4. Umyj wyjmowaną brytfannę, pokrywkę i ruszt do pieczenia w gorącej temperaturze
woda z mydłem – za pomocą gąbki lub szmatki. Dokładnie spłucz w gorącej wodzie, a następnie wytrzyj ręcznikiem
suchy.
5. Wytrzyj korpus piekarnika wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

-E6--E7-

Machine Translated by Google

PIECZENIE MIĘS I DROBIU

Mięso będzie gotować się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku. Obniżenie temperatury a wydłużenie czasu gotowania spowoduje, że skórka będzie bardziej brązowa i chrupiąca. Wskazane czasy poniższe wartości są przybliżone i należy je traktować wyłącznie jako wytyczne.

OKREŚLANIE WYGOTOWOŚCI MIĘSA

Zaleca się użycie termometru do mięsa w celu określenia stopnia wysmażenia gotowanie mięsa i drobiu. Włóż termometr w środek najgrubszego porcję mięsa. Gotuj, aż osiągnięta zostanie żądana temperatura wysmażenia.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*Nie zaleca się spożywania rzadkiej wieprzowiny, szynki i drobiu.

PIECZENIE MIĘS I DROBIU

Mięso będzie gotować się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku. Redukcja temperatura i wydłużenie czasu gotowania sprawią, że skórka będzie bardziej brązowa i chrupiąca. Czasy podane poniżej są przybliżone i należy je traktować wyłącznie jako wytyczne.

PRZEWODNIK GOTOWANIA (CIĄG DALSZY)

Machine Translated by Google

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

WOLNE GOTOWANIE

Powolne gotowanie jest najlepsze w przypadku mniej delikatnych kawałków mięsa. Ogrzewanie przebiega stopniowo przy powolnym gotowaniu. Podczas powolnego gotowania nie jest konieczne mieszanie. Unikaj zdejmowania pokrywy podczas powolnego gotowania. Ciepło ucieka po zdjęciu pokrywy i może zwiększyć

Machine Translated by Google

Czas gotowania. Jeśli korzystasz ze standardowego przepisu, gotuj powoli przez 11⁄2 godziny na każde 30 minut minuty. Wolne gotowanie przy ustawieniu 250°F/120°C.

PIECZENIE*

• Blachy do pieczenia należy zawsze stawiać na RUSZCIE DO PIECZENIA. Nie stawiać patelni na dnie WYJMOWANEJ FORMY DO PIECZENIA. • Do brytfanny zaleca się stosowanie patelni metalowych, ponieważ zapewniają one lepsze ciepło przełożyć i zarumienić.

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Zawsze rozgrzewaj brytfannę przed pieczeniem.

Machine Translated by Google

CYTRYNOWO PIECZONY KURCZAK W CZOSNKU

4 do 5 funtów kurczak

2 łyżki sok z cytryny 3

ząbki czosnku, posiekane 1⁄2

łyżeczki. mielony czarny pieprz 1

łyżeczka. sól

1⁄4 szklanki masła, miękkiego

Opłucz kurczaka w zimnej wodzie. Połączyć pozostałe składniki i natrzeć skórę oraz pomiędzy skórą i mięsem kurczaka. Umieścić ruszt do pieczenia w brytfance. Połóż kurczaka na ruszcie i przykryj. Piec w temperaturze 175°C przez 11,2 godziny lub do momentu
kurczak jest gotowy.

PIECZONE ZIEMNIAKI

8 do 12 ziemniaków do pieczenia

Umyj ziemniaki i nakłuj widelcem. Umieścić ruszt w brytfance. Ułóż ziemniaki na ruszcie do pieczenia, uważając, aby nie dotykały boków patelni.
Przykryj i piecz w temperaturze 205°C przez 1 do 11⁄2 godziny.

Gulasz wołowy POT LUCK

8 funtów gulasz wołowy

15 ziemniaków obranych i pokrojonych w

kostkę 2 szklanki suchej bułki tartej
2 łyżki. bazylia

2 łyżeczki sól

2 szklanki szybkogotowanej tapioki 1⁄2

łyżeczki. pieprz 8

puszek (4 uncje) pokrojone w plasterki, nieodsączone grzyby 4

duże cebule, pokrojone na ósemki 15

puszek (101⁄2 uncji każda) zagęszczona zupa pomidorowa 4 funty.

młoda marchewka 8

szklanek bulionu

wołowego 7 łodyg

selera Mięso wymieszać z bułką tartą, solą i pieprzem. Umieść wołowinę na patelni i dodaj pozostałe składniki; dobrze wymieszać. Przykryj i piecz w temperaturze 250°F/120°C. przez 4 do 5 godzin lub do momentu, aż mięso i warzywa będą miękkie.

Machine Translated by Google

PRZEPISY

CHILI DLA TŁUMU

3 funty sucha fasola pinto, namoczona i odsączona 5 ząbków czosnku, posiekanych

1 puszka (28 uncji) pokrojonych w kostkę pomidorów

2 papryczki jalapeno, drobno posiekane

10 funtów mielony karczek, zrumieniony i odsączony 3 łyżki. kminek

12 szklanek wody

3⁄4 szklanki chili w proszku

2 cebule, posiekane

3 szklanki soku pomidorowego

2 zielone papryki, posiekane

3 puszki (po 10 1⁄2 uncji) pomidorów i chili

Rozgrzej piekarnik do 175°C/350°F. Połącz pierwsze 8 składników w piekarniku. Przykryj, gotuj przez 2 1⁄2 godziny. Dodaj pozostałe składniki. Przykryj i gotuj dodatkowe 30 minut do 1 godziny.

KLOPSY

5 funtów mielona wołowina 1 szklanka włoskiej, drobno przyprawionej, suchej bułki tartej

1⁄2 łyżeczki pieprz

11⁄2 łyżeczki sól

5 jaj

Rozgrzej piekarnik z włożoną patelnią do 218°C. Połącz wszystkie składniki. Formularz w 1-calowe kulki. Umieść klopsiki na patelni. Okładka; Piec 30 do 45 minut lub do zrobione.

Mieszaj od czasu do czasu, aż zrumieni się ze wszystkich stron. Na około 75 klopsików.

Duszone KRÓTKIE ŻEBERKA W KRUPIE PIEPRZOWEJ

6 - 9 funtów krótkie żeberka wołowe

1⁄4 szklanki świeżo mielonego czarnego pieprzu 2 łyżeczki. sól

15 ząbków czosnku, posiekanych

5 (14 1⁄2 uncji) puszek bulionu wołowego

1 szklanka czerwonego wina, opcjonalnie

Rozgrzej piekarnik do 450°F/230°C. Żeberka natrzyj ze wszystkich stron pieprzem i czosnkiem. Posypać solą. Umieść żeberka w brytfance i przykryj. Gotuj 15-30 minut, rumieni się ze wszystkich stron. Zalać żeberka bulionem. Przykryj, zmniejsz ogień do 150°C i gotować do miękkości, od 2 do 21⁄2 godziny.

Machine Translated by Google

SCHAB

4 - 5 funtów pieczonej polędwiczki wieprzowej 4 ząbki czosnku, posiekane 1 łyżeczka. sól 1⁄2 łyżeczki pieprz 1⁄2 szklanki sosu włoskiego 1⁄4 szklanki sosu Worcestershire

Rozgrzej piekarnik do 175°C/350°F. Połóż pieczeń na ruszcie. Wciśnij posiekany czosnek powierzchnię pieczeni. Umieść stojak w piekarniku i połącz sos i Sos Worcestershire. Posmaruj pieczeń marynatą. Przykryj i gotuj przez 2 do 2 1⁄2 godziny lub do czasu zakończenia.

PRZEPISY

SOS DO SPAGHETTI

1 puszka (48 uncji) soku pomidorowego
4 puszki (28 uncji) pokrojonych w kostkę pomidorów 2 puszki (12 uncji) koncentratu pomidorowego 2 łyżki. sos Worcestershire
6 szklanek wody 5 posiekanych ząbków czosnku
1⁄3 szklanki liści bazylii
1⁄4 szklanki liści oregano
1 1⁄2 łyżki. pietruszka
1 łyżka tymianek
1 łyżka sól
1 łyżeczka. pieprz

Włącz piekarnik na 175°C. Wszystkie składniki włożyć do naczynia żaroodpornego i wymieszać dobrze wymieszać do połączenia. Ułożyć na ruszcie w brytfance. Przykryj, gotuj od 3 do 4 godzin, aż masa zgęstnieje, dodając klopsiki w ciągu ostatnich 1 do 11⁄2 godziny. Od czasu do czasu mieszaj.

pikantna pieczeń wołowa

2 (21⁄2 do 3 funtów) końcówka wołowa lub pieczeń udowa
1⁄4 szklanki sosu sojowego
2 - 3 łyżki. zmielone ziarna czarnego pieprzu 2 łyżki. sos Worcestershire
4 ząbki czosnku, posiekane
11⁄2 łyżeczki sucha musztarda
3 łyżki. ocet balsamiczny
1⁄2 łyżeczki sól

Rozgrzej piekarnik do 175°C/350°F. Zrób kilka nacięć na wierzchu pieczeni. Ułożyć pieczenie na stojaku. Ustaw stojak w piekarniku. Połącz ocet, sos sojowy, sos Worcestershire i musztarda. Posmaruj pieczeń marynatą. Połącz mieloną paprykę i czosnek. Natrzyj mięso. Posypać solą. Okładka; piec od 20 do 25 minut na funt lub do momentu, aż się zarumieni pieczeń osiągnie pożądaną konsystencję.

Machine Translated by Google

PIECZONA FASOLA

2 puszki (po 7 funtów każda) wieprzowiny i fasoli 1 1 1⁄2 szklanki sosu Worcestershire

⁄2 szklanki melasy 1 1⁄4 2 łyżki suchy proszek musztardowy

szklanki ketchupu 3⁄4 1 funt boczku, ugotowanego, aż będzie chrupiący i pokrojony

szklanki przygotowanego sosu barbecue

Połączyć wszystkie składniki w naczyniu żaroodpornym i umieścić na ruszcie do pieczenia

patelnia. Przykryj i gotuj w temperaturze 300°F/150°C przez 2 godziny lub do momentu, aż się rozgrzeje. Zamieszać

sporadycznie.

Wyprodukowano w Chinach

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

ROASTER-OVEN

MODEL: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180, RO2, RO200, RO220

Machine Translated by Google

ROASTER-OVEN

MODEL: CKRVRS14-BHD, RO162, RO188,

RO180, RO2, RO200, RO220



Machine Translated by Google

	Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de instructies lezen handleiding zorgvuldig.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen

moet altijd worden gevolgd, inclusief het volgende:

1. Lees vóór gebruik alle instructies.
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u de basis, het snoer of de stekker van de braadpan niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. Er is strikt toezicht nodig als een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt. Laat eerst afkoelen het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
6. Gebruik de braadoven niet met een beschadigd snoer of stekker of nadat de Het apparaat werkt niet goed of is op enigerlei wijze beschadigd. Apparaat terugsturen naar de fabrikant (zie garantie) voor onderzoek, reparatie of elektrisch of elektronisch aanpassing.
7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan dit veroorzaken verwondingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of in aanraking komen met hete oppervlakken, inclusief de kachel.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie bevat of andere hete vloeistoffen.
12. **LET OP:** Stoom die ontsnapt onder de afdekking of uit voedselverwarmende pannen is heet kan brandwonden veroorzaken.
13. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het bedoeld is.
14. Gebruik ovenwanten om de VERWIJDERBARE BRAADPAN uit de oven te halen Braadoven of om een bakvorm of gekookt voedsel uit de VERWIJDERBARE te verwijderen BRAADPAN.

Dit apparaat is **UITSLUITEND bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK.** Geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen binnenin. Probeer dit product niet te repareren. Dompel de basis niet onder in water of iets anders vloeistof.

Machine Translated by Google

Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om de gevaren als gevolg van verstrikking of struikelen over een langer snoer te verminderen. **EEN VERLENGSNOER KAN ZORGVULDIG WORDEN GEBRUIKT; HET AANGEGEVEN ELEKTRISCHE KLASSE MOET ECHTER TEN MINSTE ZO GROOT ZIJN ALS HET ELEKTRISCHE KAPSEL VAN DE ROASTER-OVEN.** Het verlengsnoer mag niet over het aanrecht of tafelblad hangen, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

GEPOLARISEERDE STEKKER

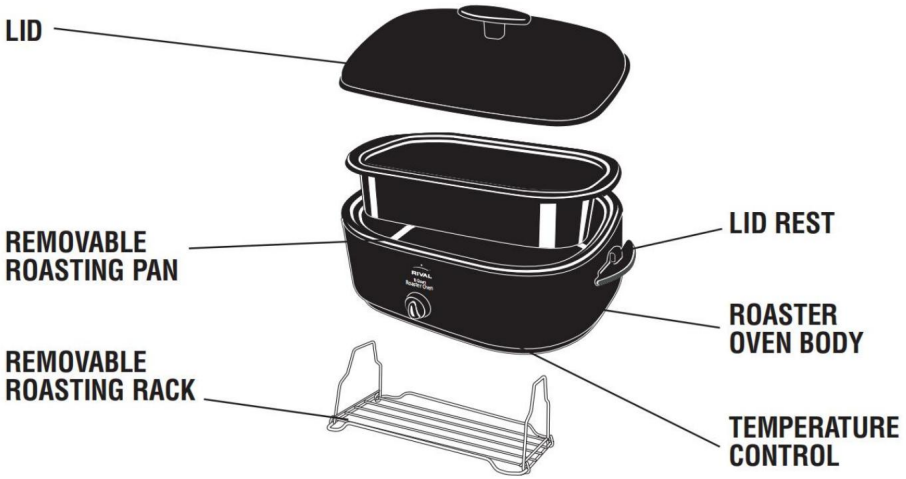


Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (de ene pen is breder dan de andere). Om het risico op een elektrische schok te verminderen, is deze stekker bedoeld om slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact te passen. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draai de stekker dan om. Als het nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Probeer op geen enkele manier de stekker te wijzigen. Als de stekker losjes in het stopcontact past of als het stop uitlaat.

Sommige werkbladen en tafeloppervlakken, zoals Corian® en andere oppervlakken, zijn niet ontworpen om de langdurige hitte te weerstaan die door bepaalde apparaten wordt gegenereerd. Wij raden aan om een hotpad of onderzetter onder uw Rival®-product te plaatsen om mogelijke schade aan het oppervlak te voorkomen.

KEN UW ROASTER-OVEN

Machine Translated by Google



1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

2. Was de VERWIJDERBARE BRAADPAN, BRAADREK en DEKSEL in warm zeepsop met een spons of washandje. Grondig spoelen.

3. De buitenkant van het ROASTER OVENLICHAAM kan worden gereinigd met een zachte doek en warm zeepsop. Droog vegen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Niet onderdompelen het ROASTER OVENLICHAAM in water.

OPMERKING: Als gevolg van het productieproces kan er wat rook en geur worden waargenomen tijdens het eerste gebruik. Dit zou moeten verdwijnen na de eerste verwarming van de koffiebrander Oven.

I• Gebruik altijd de VERWIJDERBARE BRAADPAN in de braadoven wanneer koken. •

OPMERKING: plaats nooit voedsel of vloeistof rechtstreeks in het ROASTER OVEN-LICHAAM. • Vermijd de stoomopeningen wanneer u het DEKSEL verwijdert of optilt. • Er ontsnapt aanzienlijke hoeveelheden warmte wanneer het deksel wordt verwijderd; Daarom, de kooktijd moet worden verlengd. Vermijd het veelvuldig verwijderen van het deksel ter controle kookproces of roeren. • Om de functie DEKSELSTEUN te gebruiken, houdt u het DEKSEL rechtop bij het HANDVAT en plaatst u het rand van het DEKSEL onder de metalen lipjes van de DEKSELSTEUN net boven de HANDVAT aan beide zijden. • Kant-en-klaarmaaltijden kunnen in de braadoven worden gebakken. Reservoir erop zetten BRAADREK. Volg de aanwijzingen op het pakket.

Machine Translated by Google

• Vlees dat in uw braadoven wordt geroosterd, zal vochtig en mals zijn. Voor extra bruinen, smeer olie of boter over het vlees voordat u het gaat koken. Verlagen van de temperatuur en langer koken geeft het vlees ook een knapperiger, donkerder bruin vel. • Om een donkerder geroosterd gevogelte met een knapperiger vel te creëren, mag u geen vloeistoffen toevoegen (met de met uitzondering van de rijgboter of -olie) tot er nog maar 30 minuten kooktijd over zijn.

1. Plaats de VERWIJDERBARE BRAADPAN in het ROASTER OVEN-LICHAAM.
2. Zorg er vervolgens voor dat de TEMPERATUURREGELING in de UIT-positie staat steek de stekker in een stopcontact van 120 volt.
3. Zet de braadoven aan door de TEMPERATUURREGELAAR naar de te draaien gewenste temperatuur.
4. Verwarm gedurende 15 tot 20 minuten.
5. Plaats het braadrek in de verwijderbare braadpan en plaats het voedsel erop het REK en plaats het DEKSEL op de braadoven.

OPMERKING: Voor sommige voedingsmiddelen of recepten is het BRAADRACK niet nodig.

6. Wanneer u klaar bent, draait u de TEMPERATUURREGELING naar de UIT-positie en Haal de stekker van de braadoven uit het stopcontact.
7. Verwijder het deksel en gebruik ovenwanten, verwijder het braadrek met voedsel en dienen.

OPMERKING: Dompel het ROASTER OVENLICHAAM niet onder in water of een andere vloeistof. Doen Plaats de VERWIJDERBARE BRAADPAN niet in de vaatwasser.

1. Zet de TEMPERATUURREGELING in de UIT-stand.
2. Haal de stekker van de braadoven uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
3. Laat de braadoven volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
4. Was de VERWIJDERBARE BRAADPAN, DEKSEL en BRAADREK heet zeepsop – met een spons of doek. Grondig afspoelen in heet water en vervolgens afdrogen met een handdoek droog.
5. Veeg de binnen- en buitenkant van het ROASTER OVEN-LICHAAM af met een vochtige doek.

-E6--E7-

Machine Translated by Google

BRADEN VLEES EN GEVOGELTE

Vlees gaart sneller dan in een conventionele oven. Temperatuur verlagen
en een langere kooktijd zal resulteren in een bruinere, knapperigere korst. Tijden aangegeven
hieronder zijn bij benadering en mogen uitsluitend als richtlijn worden gebruikt.

BEPALEN VAN DE GAARHEID VAN HET VLEES

Het wordt aanbevolen om een vleesthermometer te gebruiken om de gaarheid te bepalen
koken van vlees en gevogelte. Steek de thermometer in het midden van de dikste
portie van het vlees. Kook tot de temperatuur voor de gewenste gaarheid is bereikt.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*Zeldzaam varkensvlees, ham of gevogelte wordt niet aanbevolen.

BRADEN VLEES EN GEVOGELTE

Vlees gaart sneller dan in een conventionele oven. Reduceren
temperatuur en een langere kooktijd zullen resulteren in een bruinere, knapperigere korst.
De hieronder aangegeven tijden zijn bij benadering en dienen uitsluitend als richtlijn te worden gebruikt.

KOOKGIDS (VERVOLG)

Machine Translated by Google

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

LANGZAAM KOKEN

Langzaam koken is het beste voor minder malse stukken vlees. De hitte verloopt geleidelijk bij langzaam koken. Bij langzaam koken is roeren niet nodig. Vermijd het verwijderen van de deksel tijdens het langzaam koken. Warmte ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd en kan de temperatuur verhogen

Machine Translated by Google

kooktijd. Als u een standaardrecept gebruikt, kook dan 11 ÿ2 uur per 30 minuten
minuten. Langzaam koken met de instelling 250°F/120°C.

BAKKEN*

• Bakpannen moeten altijd op het BRAADRACK worden geplaatst.
Plaats geen pannen op de bodem van de VERWIJDERBARE BRAADPAN. • Voor
gebruik in de braadpan worden metalen pannen aanbevolen, omdat deze voor een betere warmte zorgen
overdracht en bruining.

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Verwarm de braadpan altijd voor het bakken.

Machine Translated by Google

CITROEN KNOFLOOK GEBRADEN KIP

4 tot 5 pond. kip

2 eetl. citroensap 3

teentjes knoflook, fijngehakt

1 ÿ2 theelepel. gemalen zwarte

peper 1

theel. zout 1 ÿ4 kop boter,

zacht Spoel de kip af in koud water. Combineer de overige ingrediënten en wrijf over de huid en tussen de huid en het vlees van de kip. Plaats het braadrek in de braadpan. Leg de kip op het braadrek en dek af. Bak op 175°C gedurende 11 ÿ2 uur of tot kip is klaar.

GEBAKKEN AARDAPPELEN

8 tot 12 aardappelen in de

oven Was de aardappelen en prik er gaatjes in met een vork. Plaats het rek in de braadpan. Stapel de aardappelen op het braadrek en zorg ervoor dat ze de zijkanten van de kookpan niet raken. Dek af en bak op 205°C/400°F gedurende 1 tot 11 ÿ2 uur.

POT LUCK RUNDVLEESSTEW

8 - pond. stoofvlees van rundvlees

15 aardappelen, geschild en in blokjes

2 kopjes droge broodkruimels

2 eetl. basilicum

2 theelepel.

zout 2 kopjes snelkokende tapioca

1 ÿ2 theelepel.

peper 8 blikjes (4 ons) gesneden champignons,

ongedraineerd 4 grote uien, in achtsten

gesneden 15 blikjes (elk 101 ÿ2 oz) gecondenseerde

tomatensoep 4 lbs.

babyworteltjes 8

kopjes

runderbouillon 7 stengels bleekselderij Meng het stoofvlees met paneermeel, zout en peper. Doe het rundvlees in de braadpan en voeg de resterende ingrediënten toe; goed roeren. Dek af en braad op 120°C/250°F. gedurende 4 tot 5 uur of tot het vlees en de groenten gaar zijn.

Machine Translated by Google

RECEPTEN

CHILI VOOR EEN MENIGTE

3 pond. droge pinto bonen, geweekt en uitgelekt 5 teentjes knoflook, fijngehakt

1 blikje tomatenblokjes (28 oz.).

2 jalapeno-pepers, fijngehakt

10 pond. gemalen chuck, bruin en uitgelekt 3 el. komijn

12 kopjes water

3/4 kop chilipoeder

2 uien, gehakt

3 kopjes tomatensap

2 groene paprika's, gehakt

3 blikjes (elk 10 1 ÿ2 oz) tomaten en chilipepers

Verwarm de braadpan voor op 175 °C/350 °F. Combineer de eerste 8 ingrediënten in de braadpan.

Dek af, kook gedurende 2 1 ÿ2 uur. Voeg resterende ingrediënten toe. Dek af en kook nog eens 30 minuten tot 1 uur.

GEHAKTBALLEN

5 pond. rundergehakt

1 kopje Italiaanse gekruide fijne, droge broodkruimels

1 ÿ2 theelepel.

peper Verwarm de braadpan met de pan op zijn plaats tot 218°C. Combineer alle ingrediënten. Formulier in balletjes van 1 inch. Doe de gehaktballetjes in de pan. Omslag; Bak 30 tot 45 minuten of tot klaar.

11 ÿ2 theelepel. zout

5 eieren

Roer af en toe zodat het aan alle kanten bruin wordt. Voor ongeveer 75 gehaktballetjes.

PEPER KORST GESTOCHTE KORTE RIBBEN

6 - 9 pond. korte ribben van rundvlees

1 ÿ4 kopje versgemalen zwarte peper 2 theelepels.

zout Verwarm de braadpan voor op 230°C. Wrijf de ribben aan alle kanten in met peper en knoflook.

15 teentjes knoflook, fijngehakt

5 blikjes runderbouillon

1 kopje rode wijn, optioneel

Bestrooi met zout. Leg de ribben in de braadpan en dek af. Kook 15-30 minuten,

aan alle kanten bruin worden. Giet de bouillon over de ribben. Dek af, zet het vuur lager

300°F/150°C en kook tot ze gaar zijn, 2 tot 21 ÿ2 uur.

Machine Translated by Google

VARKENSGEBRADEN

4 - 5 pond varkenslende
gebraden 4 teentjes knoflook,
fijngehakt 1
1 ÿ 2 theelepel. peper
1 ÿ 2 kop Italiaanse dressing
1/4 kop Worcestershiresaus

theelepel. zout Verwarm de braadpan voor op 175°C/350°F. Plaats het braadstuk op het rooster. Pers de gehakte knoflook erin oppervlak van het braadstuk. Plaats het rek in de braadpan en combineer de dressing en Worcestershire saus. Bestrijk het braadstuk met marinade. Dek af en kook gedurende 2 tot 2 1 ÿ2 uur of tot het klaar is.

RECEPTEN

SPAGHETTI SAUS

1 blikje tomatensap 4 blikjes
tomatenblokjes 2 blikjes tomatenpuree 2 el.
Worcestershire saus
6 kopjes water 5
teentjes knoflook, fijngehakt Zet
1/3 kopje basilicumblaadjes
1/4 kopje oreganoblaadjes
1 1 ÿ 2 eetl. peterselie
1 eetl. tijm
1 eetl. zout
1 theelepel. peper

de braadpan op 175°C. Doe alle ingrediënten in een ovenvaste ovenschaal en roer goed om te combineren. Plaats op een rooster in de braadpan. Dek af, kook 3 tot 4 uur tot het dik is, voeg de gehaktballetjes toe gedurende de laatste 1 tot 11 ÿ2 uur. Af en toe roeren.

KRUIDIG RUNDVLEESGEBRADEN

2 (21 ÿ2 tot 3 lb.) runderpuntje of biefstuk
1/4 kop sojasaus
2 - 3 eetl. gebroken zwarte peperkorrels 2 el. Worcestershire saus
4 teentjes knoflook, fijngehakt
11 ÿ2 theelepel. droge mosterd
3 eetl. balsamico azijn
1 ÿ2 theelepel. zout

Verwarm de braadpan voor op 175 °C/350 °F. Maak meerdere inkepingen in de bovenkant van het braadstuk. Braadstukken plaatsen op rek. Plaats het rek in de koffiebrander. Combineer azijn, sojasaus, Worcestershiresaus en mosterd. Bestrijk de marinade over het braadstuk. Combineer gemalen peper en knoflook. Wrijf over vlees. Bestrooi met zout. Omslag; rooster 20 tot 25 minuten per pond of tot gebraden vlees bereikt de gewenste gaarheid.

Machine Translated by Google

GEBAKKEN BONEN

2 blikjes (elk 3 kg) varkensvlees en bonen 1 1 ÿ2 kop melasse 1 1 ÿ4 kop ketchup 3 ÿ4 kop bereide barbecuesaus 1 ÿ 2 kop Worcestershiresaus 2 eetl. droog mosterdpoeder 1 pond spek, gekookt tot het net knapperig is en in stukken gesneden

Combineer alle ingrediënten in een ovenbestendige schaal en plaats deze op het braadrek tijdens het braden pan. Dek af en kook op 300°F/150°C gedurende 2 uur of tot het gaar is. Roeren af en toe.

Gemaakt in China

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

ROSTERUGN

MODELL: CKRVRS14-BHDÿRO162ÿRO188ÿ

RO180, RO2, RO200, RO220

Machine Translated by Google

ROSTERUGN

MODELL: CKRVRS14-BHDÿRO162ÿRO188ÿ

RO180, RO2, RO200, RO220



Machine Translated by Google

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna handbok noggrant.

Vid användning av elektriska apparater, grundläggande säkerhetsåtgärder bör alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner före användning.
2. Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
3. För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ner stekarens bas, sladd eller kontakt i vatten eller annan vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används av eller i närheten av barn.
5. Dra ur kontakten från uttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan sätt på eller ta av delar och före rengöring.
6. Använd inte rostningsugnen med en skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten fungerar felaktigt eller har skadats på något sätt. Lämna tillbaka apparaten till tillverkaren (se garantin) för undersökning, reparation eller elektrisk eller ekanisk justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
8. Använd inte utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller vidrör heta ytor, inklusive spisen.
10. Placera inte på eller nära en het gas- eller elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn.
11. Extrem försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. **FÖRSIKTIGHET:** Ånga som strömmar ut från under tak eller matvärmare är het och kan orsaka brännskador.
13. Använd inte apparaten för annat än dess avsedda användning.
14. Använd ugnsvantar för att ta bort den LÄTTTAGbara ROSTAPANNA från Rosterugn eller för att ta bort en bakplåt eller tillagad mat från den AVTAGbara ROSTAPANNA.

Denna apparat är **ENDAST avsedd för HUSHÅLL.** Inga delar inuti som kan repareras av användaren. Försök inte utföra service på denna produkt. Sänk inte ner basen i vatten eller annat flytande.

Machine Translated by Google

En kort nätsladd medföljer för att minska riskerna till följd av att den fastnar eller snubblar över en längre sladd.

EN FÖRLÄNGNINGSLAD KAN ANVÄNDAS MED FÖRSIKTIGHET; DET MARKERADE ELEKTRISKA BETYGELSEN BÖR DOCK ÄR MINST SLIK STOR SOM ELKLASSINGEN FÖR

ROSTERUGN. Förlängningssladden ska inte tillåtas drapera över bänken eller bordsskivan där den kan dras i av barn eller snubbla över den.

POLARISERAD PLUG

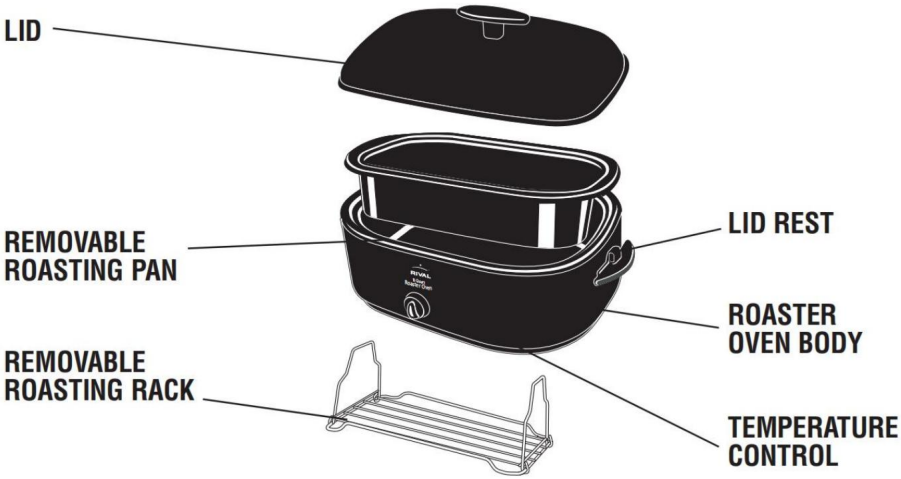


Denna apparat har en polariserad kontakt (det ena bladet är bredare än det andra). För att minska risken för elektriska stötar är denna kontakt endast avsedd att passa i ett polariserat uttag på ett sätt. Om kontakten inte passar helt i uttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, kontakta en behörig elektriker. Försök inte att modifiera kontakten på något sätt. Om kontakten sitter löst i eluttaget eller om nätuttaget känns varmt, använd inte det utlopp.

Vissa bänkskivor och bordsytor, som Corian ® och andra ytor, är inte konstruerade för att tåla den långvariga värmen som genereras av vissa apparater. Vi rekommenderar att du placerar en varm kudde eller underlägg under din Rival®-produkt för att förhindra eventuell skada på ytan.

KÄNNA DIN ROSTERUGN

Machine Translated by Google



1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Tvätta den AVTAGNINGSBARA ROSTAPAN, ROSTAGGAN och locket i varmt tvålvatten med en svamp eller tvättduk. Skölj noga.
3. Utsidan av ROSTER UGNENS KROPP kan rengöras med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Torka torrt. Använd inte slipande rengöringsmedel. Doppa inte ned ROSTER UGNSKROPPEN i vatten.

OBS: På grund av tillverkningsprocessen kan viss rök och lukt märkas vid första användningen. Detta bör försvinna efter den första uppvärmningen av Roastern Ugn.

I• Använd alltid den LÖTTAGbara ROSTAPANNA i stekugnen när matlagning.

• **OBSERVERA:** Placera aldrig mat eller vätska direkt i ROSTEROVNENS KROPP. • Undvik ångventilerna när du tar bort eller lyfter locket. • Betydande mängder värme kommer ut när locket tas bort; Därför tillagningstiden måste förlängas. Undvik att ofta ta bort locket för kontroll tillagningsförlopp eller omrörning.

• För att använda LID STEST-funktionen, håll locket upprätt i HANDTAGET och placera kanten på LOCKET under LOCKSTÖDETs metallflikar precis ovanför båda sidornas HANDTAG. • Snabbmat kan bakas i ugnen. Placera behållaren på STEKSTÄLL. Följ paketets anvisningar.

Machine Translated by Google

• Kött som rostas i din stekugn blir fuktigt och mört. För ytterligare brynning, pensla olja eller smör över köttet innan tillagning. Sänkning av temperaturen och tillagning längre kommer också att ge köttet en krispigare, mörkare brun hud.

• För att skapa en mörkare rostad, krispigare skal fågel, tillsätt inte vätska (med undantaget smöret eller oljan) tills det bara är 30 minuter kvar av tillagningen.

1. Placera den LÖTTAGbara ROSTAPANNA i ROSTEROVNENS KROPP.
2. Se då till att TEMPERATURKONTROLLEN är i läge AV

anslut sladden till ett 120 volts växelströmsuttag.

3. Slå på stekugnen genom att vrida TEMPERATURKONTROLLEN till önskad temperatur.
4. Värm i 15 till 20 minuter.
5. Placera ROSTAGGAN i den LÖTTAGbara ROSTAPANNA, lägg på maten racket och placera locket på rostarugnen.

OBS: Vissa livsmedel eller recept kräver inte ROSTAGG.

6. När du är klar, vrid TEMPERATURKONTROLLEN till läget AV och koppla ur grillugnen från uttaget.
7. Ta bort locket och använd ugnsvantar, ta bort ROSTAGGET med mat och

tjäna.

OBS: Sänk inte ner ROSTER UGNSKROPPEN i vatten eller annan vätska. Do lägg inte UTTAGNINGSBAR ROSTAPAN i diskmaskinen.

1. Vrid TEMPERATURKONTROLLEN till läget AV.
2. Koppla bort stekugnen från uttaget och låt enheten svalna.
3. Låt rostarugnen svalna helt innan du rengör den.
4. Tvätta den AVTAGbara ROSTAPANNA, LOCKET och ROSTAGGAN i varmt tvålvatten – med en svamp eller trasa. Skölj noga i varmt vatten och sedan med handduk torr.
5. Torka av insidan och utsidan av ROSTER UGNENS KROPP med en fuktig trasa.

-E6--E7-

Machine Translated by Google

ROSTA KÖTT OCH FJÄDERFÄ

Kött tillagas snabbare än i en vanlig ugn. Sänkande temperatur
och ökad tillagningstid kommer att resultera i en brunare, krispigare skorpa. Tider angivna nedan är ungefärliga och bör endast användas som en riktlinje.

BESTÄMNING AV KÖTTFÄRDIGHET

Det rekommenderas att du använder en kötttermometer för att avgöra när det är färdigt laga kött och fågel. Sätt in termometern i mitten av den tjockaste
del av köttet. Koka tills temperaturen för önskad färdighet uppnåtts.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
PORK	*	160°F/71°C	170°F/76°C
LAMB	140°F/60°C	160°F/71°C	170°F/76°C
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		 160°F/71°C 140°F/60°C
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		 180°F/82°C 180°F/82°C

*Sällsynt fläsk, skinka eller fågel rekommenderas inte.

ROSTA KÖTT OCH FJÄDERFÄ

Kött tillagas snabbare än i en vanlig ugn. Reducerar
temperatur och ökad tillagningstid kommer att resultera i en brunare, krispigare skorpa. Tiderna nedan är ungefärliga och bör endast användas som en riktlinje.

MATNINGSGUIDE (FORTS.)

Machine Translated by Google

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB.
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 – 6	325°F/162°C	17 to 21
Sirloin Tip	3 – 5	350°F/175°C	17 to 21
Tenderloin	3½ – 4	450°F/230°C	7 to 10
Pot Roast	4 – 6	300°F/150°C	26 to 34
Corned Beef	3½ – 4	300°F/150°C	15 to 17
LAMB			
Leg	5 – 8	350°F/175°C	20 to 22
Shoulder, boneless	3 – 4	350°F/175°C	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 – 5	350°F/175°C	21 to 26
Rolled Shoulder	4 – 6	350°F/175°C	30 to 34
Chops	4 – 5	325°F/162°C	15 to 17
Country-Style Ribs	8 – 10	450°F/230°C to brown and then decrease temp. to 250°F/120°C	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 – 15	325°F/162°C	17 to 21
Boneless	8 – 12	325°F/162°C	15 to 17
Fully cooked	5 – 10	325°F/162°C	13 to 24
VEAL			
Loin	4 – 6	325°F/162°C	26 to 30
Shoulder	3 – 5	325°F/162°C	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ – 5	350°F/175°C	13 to 15
Chicken, whole	6 – 8	350°F/175°C	15 to 17
Chicken, pieces	6 – 8	350°F/175°C	7 to 9
Turkey, prebasted	10 – 14	375°F/190°C	12 to 15
Turkey, prebasted	14 – 22	375°F/190°C	13 to 15
Turkey, fresh	10 – 14	350°F/175°C	15 to 17

LÅNGSAM MATNING

Långsam tillagning är bäst för mindre möra köttbitar. Värmen sker gradvis med långsam tillagning. Det är inte nödvändigt att röra vid långsam tillagning. Undvik att ta av locket under långsam tillagning. Värme försvinner när LOCKET tas bort och kan öka

Machine Translated by Google

tillagningstid. När du använder ett standardrecept, långsam tillagning 11ÿ2 timme för var 30:e minuter. Koka långsamt med inställningen 250°F/120°C.

BAKNING*

• Bakformar ska alltid placeras på ROSTAGALLET.
Placera inte kastruller på botten av den LÖTTAGbara ROSTAPANNA. •
Metallpannor rekommenderas för användning i ugnen eftersom de ger bättre värme överföring och bryning.

FOOD	TEMP.	BAKING TIME (MIN)
MUFFINS	425°F/218°C	15 to 20
QUICK BREAD	375°F/190°C	65 to 75
YEAST BREAD	400°F/205°C	40 to 45
YEAST ROLLS	400°F/205°C	18 to 20
COOKIES	350°F/175°C	11 to 13
BROWNIES	350°F/175°C	25 to 30
CUPCAKES	350°F/175°C	25 to 30
SHEET CAKE	350°F/175°C	40 to 45
POUND CAKE	350°F/175°C	50 to 60
BUNDT CAKE	350°F/175°C	50 to 60
CHEESECAKE	325°F/162°C	50 to 60
FRUIT PIE	425°F/218°C	45 to 50
CUSTARD PIE	350°F/175°C	50 to 60
PASTRY SHELL	425°F/218°C	10 to 13
PIZZA (9-inch)	425°F/218°C	20 to 25
BAKED POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	50 to 60
SWEET POTATOES	350° to 400°F/175° to 205°C	55 to 65
SCALLOPED POTATOES	350°F/175°C	75 to 90
WINTER SQUASH	400°F/205°C	45 to 60
BAKED APPLES	350°F/175°C	35 to 45

* Förvärm alltid grillen före gräddning.

Machine Translated by Google

CITRONVITLÖKSROSTAD KYCKLING

4 till 5-lb. kyckling

2 msk. citronsaft 3

vitlöksklyftor, hackad 1 ÿ2

tsk. mald svartpeppar 1 tsk. salt 1 ÿ4

dl smör,

mjukat Skölj kycklingen i kallt

vatten. Kombinera resterande ingredienser och gnid över skinnet och mellan skinnet och köttet på kycklingen. Lägg ugnen i ugnen. Lägg kycklingen på galler och täck. Grädda vid 175°C i 11ÿ2 timme eller tills

kycklingen är klar.

BAKAD POTATIS

8 till 12 bakpotatisar Tvätta

potatis och stick hål med en gaffel. Placera gallret i långpannan. Stapla potatisen på ett galler, se till att den inte rör vid sidorna av stekpannan.

Täck över och grädda vid 205 °C i 1 till 11ÿ2 timme.

POT LUCK NÖTGRYTA

8 -lbs. köttgryta av nötkött

15 potatisar, skalade och tärningar 2

dl torrt brödsmulor

2 msk. basilika

2 tsk. salt 2

dl snabblagad tapioka 1 ÿ2 tsk.

peppar 8 burkar (4

ounces) skivade champinjoner, odränerade 4 stora lökar,

skurna i åttondelar 15 burkar (101 ÿ2-

oz. vardera) kondenserad tomatsoppa 4 lbs. baby morötter 8 dl

nötbuljong 7 stjälkar

selleri Kasta gryta kött

med ströbröd, salt

och peppar. Placera nötkött i en stekpanna och tillsätt resterande ingredienser; blanda väl. Täck och rosta vid 120°C/250°F. i 4 till 5 timmar eller tills kött och grönsaker är mört.

Machine Translated by Google

RECEPT

CHILI FÖR MASSA

3 lbs. torra pintobönor, blötlagda och avrunna 5 vitlöksklyftor, hackade

1 burk (28 uns.) tärnade tomater

2 jalapenopeppar, finhackad

10 lbs. mald chuck, brynt och avrunnen 3 msk. kummin

12 dl vatten

3 ÿ4 kopp chilipulver

2 lökar, hackade

3 dl tomatjuice

2 gröna paprikor, hackade

3 burkar (10 1ÿ2-oz. vardera) tomater och chili

Förvärm grillen till 175 °C. Blanda de första 8 ingredienserna i grillen. Täck över, koka i 2 1ÿ2 timme. Tillsätt resterande ingredienser. Täck och koka ytterligare 30 minuter till 1 timme.

KÖTTBULLAR

5 lbs. nötfärs 1 dl italiensk kryddat fina, torra brödsmulor

1ÿ2 tsk. peppar

11 ÿ2 tsk. salt

5 ägg

Förvärm Roaster med panna på plats till 425°F/218°C. Kombinera alla ingredienser. Form till 1-tums bollar. Lägg köttbullarna i pannan. Omslag; Grädda 30 till 45 minuter eller tills Gjort.

Rör om då och då för att få färg på alla sidor. Gör cirka 75 köttbullar.

PEPPER CRUSTED BRAISERADE KORTA RIBBN

6 - 9 lbs. nötkött kort revben

1 ÿ4 kopp nyknäckt svartpeppar 2 tsk. salt

Förvärm

15 vitlöksklyftor, hackade

5 (14 1ÿ2-oz.) burkar nötköttsbuljong

1 dl rött vin, valfritt

ugnen till 230°C/450°F. Gnid in revbenen på alla sidor med peppar och vitlök. Strö över salt. Lägg revbenen i en långpanna och täck. Koka 15-30 minuter, blir brun på alla sidor. Häll buljong över revbenen. Täck, sänk värmen till 300°F/150°C och koka tills de är mjuka, 2 till 21ÿ2 timmar.

Machine Translated by Google

GRILLAT FLÄSK

4 - 5 lb. stekt sidfläsk 4
vitlöksklyftor, hackad 1 tsk.
salt Förvärm
1ÿ2 tsk. peppar
1ÿ2 kopp italiensk dressing
1 ÿ4 kopp Worcestershiresås

ugnen till 175°C/350°F. Lägg steken på galler. Pressa ner hackad vitlök ytan på steken. Placera gallret i Roaster och kombinera dressing och Worcestershire sås. Pensla steken med marinad. Täck över och koka i 2 till 2 1ÿ2 timmar eller tills det är klart.

RECEPT

SPAGHETTI SÅS

1 burk (48-oz.) tomatjuice 4 burkar
(28-oz.) tärnade tomater 2 burkar (12-oz.) tomatpuré 2 msk. Worcestershire sås
6 dl vatten 5
vitlöksklyftor, finhackad Vrid
1ÿ3 kopp basilikablad
1 ÿ4 kopp oreganoblad
1 1ÿ2 msk. persilja
1 msk. timjan
1 msk. salt
1 tsk. peppar

stekaren till 175°C. Lägg alla ingredienser i en ugnssäker ugnsform och rör om väl för att kombinera. Lägg på galler i långpanna. Täck, koka 3 till 4 timmar tills de blir tjocka, tillsätt köttbullar under de sista 1 till 11ÿ2 timmarna. Rör om då och då.

KRYDIG NÖTTKÖTT

2 (21 ÿ2 till 3-lb.) nötstek eller bakstek
1 ÿ4 kopp sojasås
2-3 msk. knäckta svartpepparkorn 2 msk. Worcestershire sås
4 vitlöksklyftor, hackade
11 ÿ2 tsk. torr senap
3 msk. balsamvinäger
1ÿ2 tsk. salt

Förvärm grillen till 175 °C. Gör flera skåror i toppen av steken. Placera stekar på ställ. Ställ in ställ i Roaster. Kombinera vinäger, sojasås, Worcestershiresås och senap. Pensla marinaden över stekarna. Kombinera hackad paprika och vitlök. Gnid över köttet. Strö över salt. Omslag; rosta 20 till 25 minuter per lb. eller tills steken når önskad färdighet.

Machine Translated by Google

BAKADE BÖNOR

2 burkar (7-lbs. vardera) fläsk och bönor 1 1 ÿ2 kopp melass 1 1 ÿ4 kopp ketchup 3 ÿ4 kopp beredd barbecuesås 1ÿ2 kopp Worcestershiresås 2 msk. torrt senapspulver 1 lb bacon, kokt tills det är precis knaprigt och skär upp

Blanda alla ingredienser i en ugnssäker form och lägg på galler i ugnsstekt panorera. Täck över och koka vid 300°F/150°C i 2 timmar eller tills den är genomvärmd. Vispa ibland.

Tillverkad i Kina

Machine Translated by Google