



**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **ROASTER OVEN**

**MODEL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4/RO1/RO3/CKMERS14-BHD/RO2**

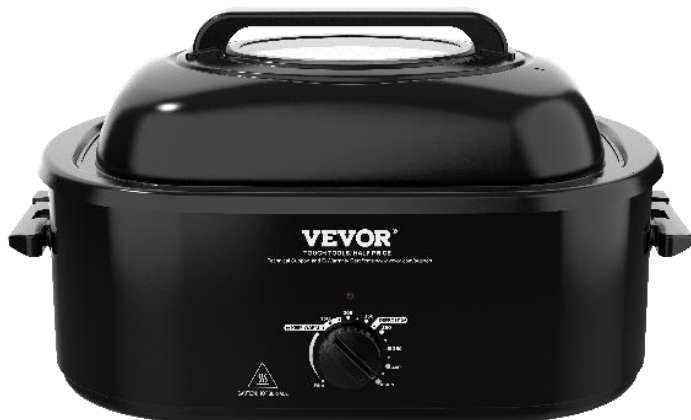


# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## SHIPPING SCALE

**MODEL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4/RO1/RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



**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 mechanical 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.

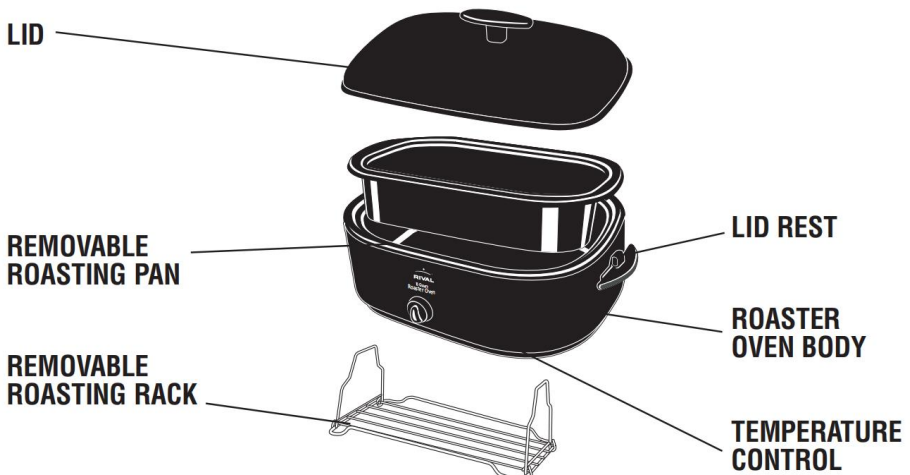
## POLARIZED PLUG

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 crispier, 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-USING YOUR ROASTER OVEN

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 thoroughly 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 | 1 60°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<br>Cook before<br>eating Fully<br>cooked | *          |             | 160°F/71°C<br>140°F/60°C |
| POULTRY<br>Roasting<br>Chicken Turkey               | *          |             | 180°F/82°C<br>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<br>(LBS.) | TEMP.       | MIN./LB. |
|----------------|------------------|-------------|----------|
| BEEF ROASTS    |                  |             |          |
| Standing Rib   | 4-63-5           | 3259F/162°C | 17 to 21 |
| Sirloin Tip    | 3%-4             | 350°F/175°C | 17 to 21 |
| Tenderloin Pot | 4-6              | 4509F/230°C | 7 to 10  |
| Roast Comed    | 3%-4             | 3009F/150°C | 26 to 34 |
| Beef           |                  | 300F/150°C  | 15 to 17 |

|                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                                                   |                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| LAMB<br>Leg<br>Shoulder,<br>boneless                                                                                            | 5-8<br>3-4                                        | 350°F/175°C<br>350°F/175°C                                                                                        | 20 to 22<br>20 to 22                                               |
| PORK<br>Loin Roast<br>Rolled Shoulder<br>Chops<br>Country-Style<br>Ribs                                                         | 3-5<br>4-6-5<br>8-10                              | 350F/175°C<br>350°F/175°C<br>325°F/162°C<br>450F/230'C<br>to brown and<br>then decrease<br>temp. to<br>250f/120°C | 21 to 26<br>30 to 34<br>15 to 17<br>15 to 17                       |
| SMOKED HAM<br>Bone-in, shank<br>Boneless<br>Fully cooked                                                                        | 10-15<br>8-12<br>5-10                             | 325°F/162°C<br>325°F/162°C<br>325°F/162°C                                                                         | 17 to 21<br>15 to 17<br>13 to 24                                   |
| VEAL<br>Loin<br>Shoulder                                                                                                        | 4-6<br>3-5                                        | 325°F/162°C<br>325°F/162°C                                                                                        | 26 to 30<br>26 to 30                                               |
| POULTRY<br>Chicken, whole<br>Chicken, whole<br>Chicken, pieces<br>Turkey,<br>prebasted<br>Turkey,<br>prebasted<br>Turkey, fresh | 3½-5<br><br>6-8<br>6-8<br>10-14<br>14-22<br>10-14 | 350°F/175°C<br>350°F/175°C<br>350F/175°C<br>375°F/190°C<br>375°F/190°C<br>350°F/175°C                             | 13 to 15<br>15 to 17<br>7 to 9<br>12 to 15<br>13 to 15<br>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 1 1/2 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°/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 1/2 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 1 1/2 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 (10 1/2-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 1/2 tsp. salt

1 cup Italian seasoned fine, dry bread crumbs

1/2 tsp. pepper

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

15 cloves garlic, minced

1/4 cup freshly cracked black pepper  
broth  
2 tsp. salt  
5 (14 1/2-oz.) cans beef  
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 2 1/2 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  
leaves  
1/3 cup basil leaves  
1/4 cup oregano  
2 cans (12-oz.) tomato paste  
2 tbs. Worcestershire sauce  
6 cups water  
5 cloves garlic, minced  
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 1 1/2 hours. Stir occasionally.

### **SPICY BEEF ROAST**

2 (2 1/2 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

1 1/2 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

1/2 cup Worcestershire

sauce

1 1/2 cup molasses

2 tbs. dry mustard

powder

1 1/4 cup ketchup

1 lb. bacon, cooked until just crisp

and cut up

3/4 cup prepared barbecue sauce

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.







**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **FOUR À RÔTIR**

**MODÈLE : CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 / RO3/CKMERS14-BHD/RO2**

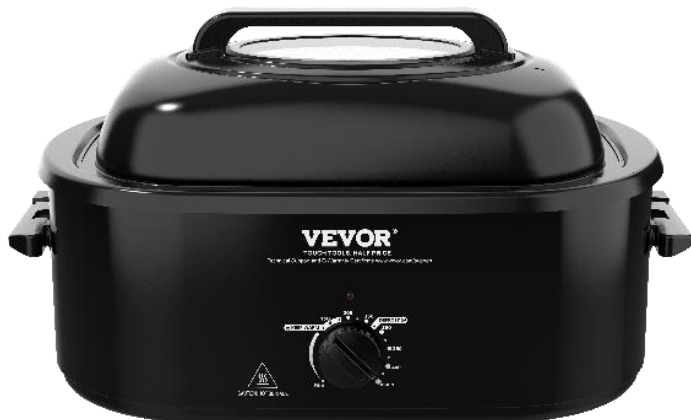


# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## SHIPPING SCALE

**MODÈLE : CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :**

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez 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 l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas le four à rôtir si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ni après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au fabricant (voir garantie) pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
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 la cuisinière.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un endroit chauffé. four.
11. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant huile chaude ou autres liquides chauds.
12. ATTENTION : La vapeur s'échappant du dessous du couvercle ou des plats chauffants est chaud et peut provoquer des brûlures.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le PLAT À RÔTIR AMOVIBLE de le Four à rôtir ou pour retirer un plat de cuisson ou des aliments cuits du PLAT À RÔTIR AMOVIBLE.

Cet appareil est destiné à un USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIF. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer ce produit. Ne plongez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide.

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

L'UTILISATION D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST POSSIBLE AVEC PRÉCAUTION ; TOUTEFOIS, LA PUISSANCE ÉLECTRIQUE INDICUÉE DOIT ÊTRE AU MOINS AUSSI ÉLEVÉE QUE CELLE DU FOUR À

RÔTISSERIE. La rallonge ne doit pas dépasser. le comptoir ou le dessus de la table où les enfants peuvent le tirer ou trébucher.

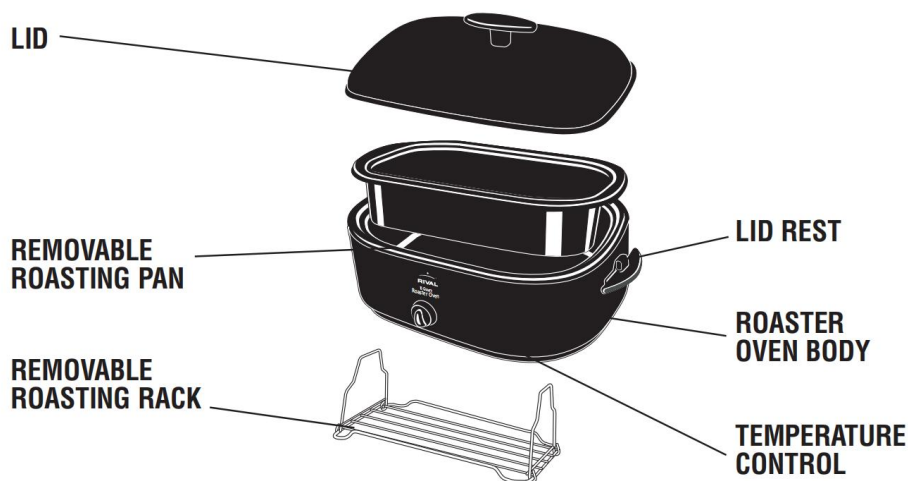
## **FICHE POLARISÉE**

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche. Si la fiche est mal insérée dans la prise secteur ou si celle-ci est chaude, ne l'utilisez pas.

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



## **CONNAISSEZ VOTRE FOUR À RÔTIR**



1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Lavez le plat à rôtir amovible, la grille et le couvercle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un gant de toilette. Rincez abondamment.
3. L'extérieur du four à rôtir peut être nettoyé avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ne plongez pas le four à rôtir dans l'eau.

**REMARQUE :** En raison du processus de fabrication, de la fumée et une odeur peuvent être perçues lors de la première utilisation. Celles-ci devraient disparaître après la première chauffe du four à rôtir.

- Utilisez toujours le PLAT À RÔTIR AMOVIBLE dans le four à rôtir lors de la cuisson.
- **REMARQUE :** Ne placez jamais d'aliments ou de liquides directement dans le CORPS DU FOUR À RÔTISSEMENT.
- Évitez les événements de vapeur lorsque vous retirez ou soulevez le COUVERCLE.
- Une quantité importante de chaleur s'échappe dès que le couvercle est retiré ; il faut donc prolonger le temps de cuisson. Évitez de retirer fréquemment le couvercle pour vérifier la cuisson ou remuer.
- Pour utiliser la fonction REPOSE-COUVERCLE, maintenez le COUVERCLE à la verticale par la POIGNÉE et placez le bord du

COUVERCLE sous les languettes métalliques du REPOSE-COUVERCLE juste au-dessus de chaque côté de la POIGNÉE.

- Les aliments préparés peuvent être cuits dans le four à rôtir. Placer le récipient sur la GRILLE DE RÔTISSAGE. Suivre les instructions sur l'emballage.
- Les viandes rôties dans votre rôtissoire seront tendres et moelleuses. Pour une coloration plus intense, badigeonnez la viande d'huile ou de beurre avant la cuisson. Baisser la température et prolonger la cuisson donnera également à la viande une peau plus croustillante et d'un brun plus foncé.
- Pour créer une volaille rôtie plus foncée et une peau plus croustillante, n'ajoutez pas de liquide (à l'exception du beurre ou de l'huile d'arrosage) jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 30 minutes de cuisson.

#### -E5-UTILISATION DE VOTRE FOUR À RÔTISSERIE

1. Placez le PLAT À RÔTIR AMOVIBLE dans le CORPS DU FOUR À RÔTIR.
2. Assurez-vous que le CONTRÔLE DE LA 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 CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE sur la température souhaitée.
4. Préchauffer pendant 15 à 20 minutes.
5. Placez la GRILLE DE RÔTISSAGE dans le PLAT DE RÔTISSAGE AMOVIBLE, placez les aliments sur la GRILLE et placez le COUVERCLE sur le four à rôtir.

**REMARQUE :** Certains aliments ou recettes ne nécessitent pas la GRILLE DE RÔTISSAGE.

6. Une fois terminé, tournez le CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE sur la position ARRÊT et débranchez le four à rôtir de la prise.
7. Retirez le COUVERCLE et, à l'aide de gants de cuisine, retirez la GRILLE DE RÔTISSAGE avec les aliments et servez.

**REMARQUE :** Ne pas immerger le corps du four à rôtir dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas mettre le plat à rôtir amovible au lave-vaisselle.

1. Tournez le bouton de réglage 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 le plat à rôtir amovible, le couvercle et la grille à rôtir à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Rincez abondamment à l'eau chaude, puis séchez avec une serviette.
  5. Essayez l'intérieur et l'extérieur du CORPS DU FOUR À RÔTIR avec un chiffon humide.
- E6--E7-

## **RÔTIR LES VIANDES ET LA VOLAILLE**

Les viandes cuisent plus rapidement que dans un four traditionnel. Réduire la température et augmenter le temps de cuisson donnera une croûte plus dorée et plus croustillante. Les temps indiqués ci-dessous sont approximatifs et ne doivent être utilisés qu'à titre indicatif.

### **DÉTERMINER LA CUISSON DE LA VIANDE**

Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson de la viande et de la volaille. Insérez le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Laissez cuire jusqu'à la cuisson souhaitée.

| <b>VIANDE</b>                                                  | <b>RARE</b> | <b>MOYEN</b> | <b>BIEN JOUÉ</b>         |
|----------------------------------------------------------------|-------------|--------------|--------------------------|
| BŒUF                                                           | 140°F/60°C  | 1 60°F/71°C  | 170°F/76°C               |
| PORC                                                           | *           | 160°F/71°C   | 170°F/76°C               |
| AGNEAU                                                         | 140°F/60°C  | 160°F/71°C   | 170°F/76°C               |
| JAMBON FUMÉ<br>Cuisiner avant<br>de manger<br>Entièrement cuit | *           |              | 160°F/71°C<br>140°F/60°C |
| VOLAILLE<br>Poulet rôti<br>Turquie                             | *           |              | 180°F/82°C<br>180°F/82°C |

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

## RÔTIR LES VIANDES ET LA VOLAILLE

Les viandes cuiront plus rapidement que dans un four conventionnel.

Réduire

Augmenter la température et le temps de cuisson donnera une croûte plus dorée et plus croustillante. Les temps indiqués ci-dessous sont approximatifs et ne doivent être utilisés qu'à titre indicatif.

### GUIDE DE CUISINE (SUITE)

| <b>VIANDE</b>              | <b>POIDS (LBS.)</b> | <b>TEMP.</b>                                                           | <b>MIN./LB.</b> |
|----------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>RÔTIS DE BŒUF</b>       |                     |                                                                        |                 |
| Côte debout                | 4-63-5              | 3259F/162°C                                                            | 17 à 21 ans     |
| Pointe de surlonge         | 3%-4                | 350°F/175°C                                                            | 17 à 21 ans     |
| Filet                      | 4-6                 | 4509F/230°C                                                            | 7 à 10          |
| Rôti braisé Bœuf           | 3%-4                | 3009F/150°C                                                            | 26 à 34         |
| Comed                      |                     | 300F/150°C                                                             | 15 à 17 ans     |
| <b>AGNEAU</b>              |                     |                                                                        |                 |
| Jambe                      | 5-8                 | 350°F/175°C                                                            | 20 à 22         |
| Épaule désossée            | 3-4                 | 350°F/175°C                                                            | 20 à 22         |
| <b>PORC</b>                |                     |                                                                        |                 |
| Rôti de longe              | 3-5                 | 350F/175°C                                                             | 21 à 26         |
| Épaule roulée              | 3-5                 | 350°F/175°C                                                            | 30 à 34         |
| Côtelettes                 | 4-64-5              | 325°F/162°C                                                            | 15 à 17 ans     |
| Côtes levées à la campagne | 8-10                | 4509F/230'C pour dorer et puis diminuer la température à 250 °F/120 °C | 15 à 17 ans     |

|                  |        |             |             |
|------------------|--------|-------------|-------------|
| JAMBON FUMÉ      |        |             |             |
| Jarret avec os   | 10-15  | 325°F/162°C | 17 à 21 ans |
| désossé          | 8-12   | 325°F/162°C | 15 à 17 ans |
| Entièrement cuit | 5-10   | 325°F/162°C | 13 à 24     |
| VEAU             |        |             |             |
| Longe            | 4-6    | 325°F/162°C | 26 à 30     |
| Épaule           | 3-5    | 325°F/162°C | 26 à 30     |
| VOLAILLE         |        |             |             |
| Poulet entier    |        |             |             |
| Poulet entier    | 3 ½ -5 | 350°F/175°C | 13 à 15     |
| Poulet,          |        | 350°F/175°C | 15 à 17 ans |
| morceaux         | 6-8    | 350°F/175°C | 7 à 9       |
| Dinde,           | 6-8    | 375°F/190°C | 12 à 15     |
| pré-arrosée      | 10-14  | 375°F/190°C | 13 à 15     |
| Dinde,           | 14-22  | 350°F/175°C | 15 à 17 ans |
| pré-arrosée      | 10-14  |             |             |
| Dinde fraîche    |        |             |             |

## CUISSON LENTE

La cuisson lente est idéale pour les morceaux de viande moins tendres. La chaleur est progressive. Il n'est pas nécessaire de remuer. Évitez de retirer le couvercle pendant la cuisson lente. La chaleur s'échappe lorsque le couvercle est retiré et peut augmenter le temps de cuisson. Pour une recette standard, cuire lentement 1 h 30 toutes les 30 minutes. Régler la cuisson lente à 120 °C.

## PÂTISSERIE\*

• Les plats de cuisson doivent toujours être placés sur la GRILLE DE RÔTISSAGE.

Ne placez pas de casseroles sur le fond du PLAT À RÔTIR AMOVIBLE.

• Il est recommandé d'utiliser des casseroles en métal dans le rôtiroir

car elles fournissent meilleur transfert de chaleur et brunissement.

| <b>NOURRITURE</b>             | <b>TEMP.</b>                 | <b>TEMPS DE CUISSON<br/>(MIN)</b> |
|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| MUFFINS                       | 425°F/218°C                  | 15 à 20                           |
| PAIN RAPIDE                   | 375°F/190°C                  | 65 à 75                           |
| PAIN À LA LEVURE              | 400°F/205°C                  | 40 à 45                           |
| PETITS PAINS À LA<br>LEVURE   | 400°F/205°C                  | 18 à 20                           |
| COOKIES                       | 350°F/175°C                  | 11 à 13                           |
| BROWNIES                      | 350°F/175°C                  | 25 à 30                           |
| CUPCAKES                      | 175 °C                       | 25 à 30                           |
| GÂTEAU EN<br>FEUILLE          | 350°F/175°C                  | 40 à 45                           |
| GÂTEAU<br>QUATRE-QUATRE       | 350°F/175°C                  | 50 à 60                           |
| Gâteau Bundt                  | 350°F/175°C                  | 50 à 60                           |
| GÂTEAU AU<br>FROMAGE          | 325°F/162C                   | 50 à 60                           |
| TARTE AUX FRUITS              | 425°F/218°C                  | 45 à 50                           |
| TARTE À LA CRÈME<br>ANGLAISE  | 350°F/175°C                  | 50 à 60                           |
| COQUILLE DE<br>PÂTISSERIE     | 425°F/218°C                  | 10 à 13                           |
| PIZZA (9 pouces)              | 425°F/218°C                  | 20 à 25                           |
| POMMES DE<br>TERRE AU FOUR    | 350° à 400°F/175° à<br>205°C | 50 à 60                           |
| PATATES DOUCES                | 350° à 400°F/175° à<br>205°C | 55 à 65 ans                       |
| Pommes de terre<br>festonnées | 350°F/175°C                  | 75 à 90                           |
| COURGE D'HIVER                | 400°F/205°C                  | 45 à 60                           |
| POMMES AU FOUR                | 350°/175°C                   | 35 à 45                           |

\* Préchauffez toujours la rôtissoire avant la cuisson.

## **POULET RÔTI AU CITRON ET À L'AIL**

Poulet de 4 à 5 lb

2 cuillères à soupe de jus de citron

3 gousses d'ail hachées

1/2 c. à thé de poivre noir moulu

1 cuillère à café de sel

1/4 tasse de beurre ramolli

Rincer le poulet à l'eau froide. Mélanger le reste des ingrédients et frotter la peau et la chair du poulet avec ce mélange. Placer la grille dans un plat à rôtir. Placer le poulet sur la grille et couvrir. Cuire au four à 175 °C pendant 1 h 30 ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

## **POMMES DE TERRE AU FOUR**

8 à 12 pommes de terre à cuire

Laver les pommes de terre et les piquer à la fourchette. Placer la grille dans un plat à rôtir. Empiler les pommes de terre sur la grille en veillant à ce qu'elles ne touchent pas les bords du plat. Couvrir et cuire au four à 205 °C pendant 1 à 1 h 30.

## **Ragoût de bœuf à la fortune du pot**

8 livres de viande de bœuf à ragoût

15 pommes de terre, pelées et coupées en dés

2 tasses de chapelure sèche

2 cuillères à soupe de basilic

2 c. à thé de sel

2 tasses de tapioca à cuisson rapide

1/2 c. à thé de poivre

8 boîtes (113 g) de champignons tranchés, non égouttés

4 gros oignons, coupés en huit

15 boîtes (101/2 oz chacune) de soupe aux tomates condensée

4 livres de carottes miniatures

8 tasses de bouillon de bœuf

7 branches de céleri

Mélanger la viande à ragoût avec la chapelure, le sel et le poivre. Placer le bœuf dans un plat à rôtir et ajouter le reste des ingrédients ; bien mélanger. Couvrir et cuire à 120 °C pendant 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres.

## RECETTES

### CHILI POUR UNE FOULE

3 livres de haricots pinto secs, trempés et égouttés 5 gousses d'ail, hachées

1 boîte (28 oz) de tomates en dés

2 piments jalapeños, finement hachés

10 lb de bœuf haché, doré et égoutté 3 c. à soupe de 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 canettes (10 1/2 oz chacun) de tomates et de piments

Préchauffer la cocotte à 175 °C. Mélanger les 8 premiers ingrédients.

Couvrir et cuire 2 minutes. 1 h 30. Ajouter le reste des ingrédients. Couvrir et poursuivre la cuisson de 30 minutes à 1 heure.

### BOULETTES DE VIANDE

5 livres de bœuf haché 1 1/2 c. à thé  
de sel

1 tasse de chapelure fine et sèche assaisonnée à l'italienne

1/2 c. à thé de poivre 5 œufs

Préchauffer la rôtissoire, plaque en place, à 218 °C. Mélanger tous les ingrédients. Former des boulettes de 2,5 cm. Placer les boulettes dans la rôtissoire. Couvrir et cuire au four de 30 à 45 minutes, ou jusqu'à cuisson complète.

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

## **CÔTES COURTES BRAISÉES EN CROûTE DE POIVRE**

|                                            |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| 6 à 9 livres de côtes courtes de bœuf      | 15 gousses            |
| d'ail hachées                              |                       |
| 1/4 tasse de poivre noir fraîchement moulu | 5 (14 1/2 oz) de      |
| bouillon de bœuf                           |                       |
| 2 c. à thé de sel                          | 1 tasse de vin rouge, |
| facultatif                                 |                       |

Préchauffer la rôtissoire à 230 °C. Frotter les côtes de tous côtés avec du poivre et de l'ail.

Saupoudrer de sel. Placer les travers dans un plat à rôtir et couvrir. Cuire 15 à 30 minutes, en les retournant pour les dorer de tous les côtés. Verser le bouillon sur les travers. Couvrir, réduire le feu à 150 °C et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 2 heures 30.

## **RÔTI DE PORC**

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Rôti de longe de porc de 4 à 5 lb | 1/2 c. à thé de poivre    |
| 4 gousses d'ail hachées           | 1/2 tasses de vinaigrette |
| italienne                         |                           |
| 1 cuillère à café de sel          | 1/4 tasse de              |
| sauce Worcestershire              |                           |

Préchauffer la rôtissoire à 175 °C. Placer le rôti sur la grille. Presser l'ail haché sur la surface du rôti. Placer le rôti dans la rôtissoire et mélanger la vinaigrette et la sauce Worcestershire. Badigeonner le rôti de marinade. Couvrir et cuire de 2 à 2 heures 30, ou jusqu'à cuisson complète.

## **RECETTES**

### **SAUCE À SPAGHETTIS**

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| 1 boîte (48 oz) de jus de tomate         | 1/3 tasse de |
| feuilles de basilic                      |              |
| 4 boîtes (28 oz) de tomates en dés       | 1/4 tasse de |
| feuilles d'origan                        |              |
| 2 boîtes (12 oz) de concentré de tomates | 1 1/2        |
| cuillères à soupe de persil              |              |

|                                             |                            |
|---------------------------------------------|----------------------------|
| 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire | 1                          |
| cuillère à soupe de thym                    |                            |
| 6 tasses d'eau                              | 1 cuillères à soupe de sel |
| 5 gousses d'ail hachées                     | 1 c. à thé de poivre       |

Préchauffer la rôtière à 175 °C. Verser tous les ingrédients dans un plat allant au four et bien mélanger. Placer sur la grille du plat à rôtir. Couvrir et cuire 3 à 4 heures jusqu'à épaississement, en ajoutant les boulettes de viande entre 1 h et 1 h 30. Remuer de temps en temps.

## **RÔTI DE BŒUF ÉPICÉ**

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

Préchauffer la rôtière à 175 °C (350 °F). Pratiquer plusieurs incisions sur le dessus des rôtis. Placer les rôtis sur la grille. Placer la grille dans la rôtière. Mélanger le vinaigre, la sauce soja, la sauce Worcestershire et la moutarde. Badigeonner les rôtis de marinade. Mélanger le poivre concassé et l'ail. Frotter la viande. Saupoudrer de sel. Couvrir et rôtir de 20 à 25 minutes par livre (1 kg) ou jusqu'à ce que le rôti atteigne la cuisson désirée.

## **HARICOTS AU FOUR**

|                                                |                                                                             |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 2 boîtes (7 lb chacune) de porc et de haricots | 1/2 tasses de sauce Worcestershire                                          |
| 1 1/2 tasse de mélasse                         | 2 cuillères à soupe de poudre de moutarde sèche                             |
| 1 1/4 tasse de ketchup                         | 1 lb de bacon, cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant et coupé en morceaux |

3/4 tasse de sauce barbecue préparée

Mélanger tous les ingrédients dans un plat allant au four et placer sur la grille d'un plat à rôtir. Couvrir et cuire à 150 °C pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le tout soit chaud. Remuer de temps en temps.







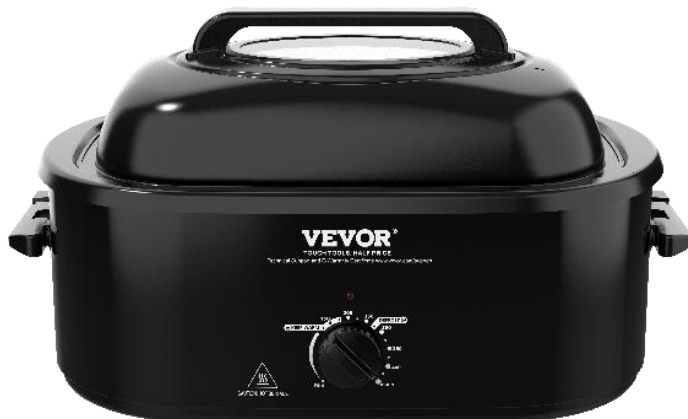
**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **BRÄTEROFEN**

**MODELL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 / RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



**MODELL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren.

Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.



**Warnung:** Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

**Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:**

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.

3. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen den Brätersockel, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
  4. Bei der Benutzung von Geräten durch Kinder oder in deren Nähe ist eine genaue Aufsicht erforderlich.
  5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
  6. Betreiben Sie den Bräter nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder Beschädigung des Geräts. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung an den Hersteller (siehe Garantie).
  7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
  8. Nicht im Freien verwenden.
  9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen, einschließlich des Herdes.
  10. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in eine beheizte Ofen.
  11. Beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten.
  12. VORSICHT: Austretender Dampf unter der Abdeckung oder aus Speisenwärmepfannen heiß und kann Verbrennungen verursachen.
  13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
  14. Benutzen Sie Topflappen, um die HERAUSNEHMBARE BRATPFANN Die Bräter oder zum Herausnehmen einer Backform oder gekochter Speisen aus dem ABNEHMBARE BRÄTER.
- Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH bestimmt. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu warten. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das mitgelieferte kurze Netzkabel verringert die Gefahr, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern. Ein Verlängerungskabel ist mit Vorsicht zu verwenden. Die angegebene

elektrische Leistung sollte jedoch mindestens so hoch sein wie die des Bratofens. Das Verlängerungskabel sollte nicht über die Theke oder Tischplatte, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

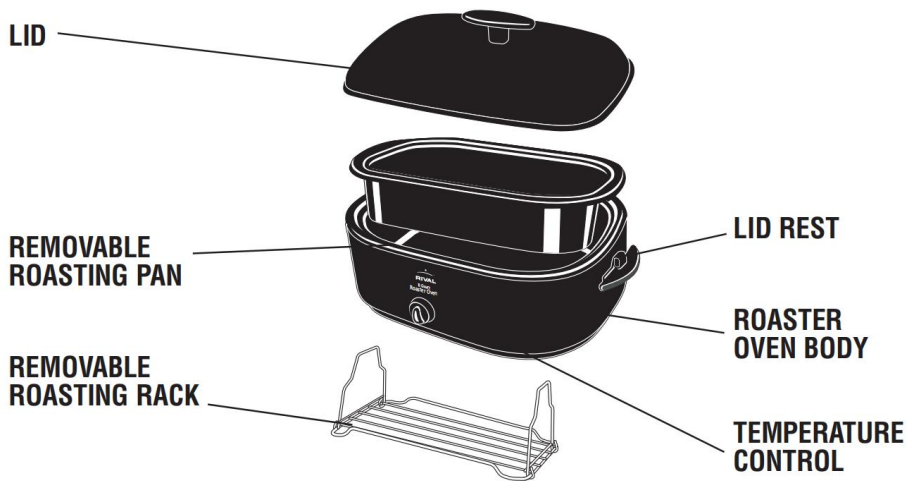
## **POLARISIERTER STECKER**

Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Weise in eine polarisierte Steckdose. Sollte der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passen, drehen Sie ihn um. Sollte er immer noch nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker zu verändern. Wenn der Stecker locker in die Steckdose passt oder sich die Steckdose warm anfühlt, verwenden Sie diese nicht.

Einige Arbeitsplatten- und Tischoberflächen, wie z. B. Corian® und andere Oberflächen sind nicht für die anhaltende Hitze bestimmter Geräte ausgelegt. Wir empfehlen, ein Topflappen oder einen Untersetzer unter Ihr Rival®-Produkt zu legen, um mögliche Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.



## **KENNEN SIE IHREN BRÄTEROFEN**



1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Waschen Sie die abnehmbare Bratpfanne, den Bratrost und den Deckel mit einem Schwamm oder Waschlappen in heißem Seifenwasser. Gründlich abspülen.

Gründlich abspülen.

3. Die Außenseite des Rösterofens kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocken wischen. Keine Scheuermittel verwenden. Den Rösterofen nicht in Wasser tauchen.

**HINWEIS:** Aufgrund des Herstellungsprozesses kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Diese sollte nach dem ersten Aufheizen des Bräterofens verschwinden.

- Verwenden Sie beim Kochen immer die HERAUSNEHMBARE BRATPFANNKE im Bratofen.
- **HINWEIS:** Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten direkt in das Gehäuse des Rösterofens.
- Vermeiden Sie die Dampföffnungen, wenn Sie den DECKEL entfernen oder anheben.
- Beim Abnehmen des Deckels entweicht erhebliche Wärme; die Garzeit muss daher verlängert werden. Vermeiden Sie es, den Deckel häufig abzunehmen, um den Garfortschritt zu prüfen oder umzurühren.
- Um die Funktion „DECKELAUFLAGE“ zu verwenden, halten Sie den DECKEL aufrecht am GRIFF und platzieren Sie die Kante des DECKELS

unter den Metalllaschen der DECKELAUFLAGE direkt über beiden seitlichen GRIFFEN.

- Fertiggerichte können im Bräter gebacken werden. Stellen Sie den Behälter auf den BRÄTEROST. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Im Bräter geröstetes Fleisch ist saftig und zart. Für eine zusätzliche Bräunung das Fleisch vor dem Garen mit Öl oder Butter bestreichen. Durch niedrigere Temperatur und längeres Garen erhält das Fleisch außerdem eine knusprigere, dunkelbraune Haut.
- Um ein dunkler gebratenes Geflügel mit knusprigerer Haut zu erhalten, fügen Sie keine Flüssigkeiten hinzu (mit Ausnahme der Butter oder des Öls zum Bestreichen), bis nur noch 30 Minuten Garzeit übrig sind.

#### **-E5-VERWENDUNG IHRES BRATOFENS**

1. Setzen Sie die HERAUSNEHMBARE BRATPFANNKE in das GEHÄUSE DES BRATOFENS ein.
2. Stellen Sie sicher, dass sich der TEMPERATURREGLER in der Position AUS befindet, und stecken Sie dann das Kabel in eine 120-Volt-Wechselstromsteckdose.
3. Schalten Sie den Bräterofen ein, indem Sie den TEMPERATURREGLER auf die gewünschte Temperatur stellen.
4. 15 bis 20 Minuten vorheizen.
5. Legen Sie den BRATROST in die HERAUSNEHMBARE BRATPFANNKE, legen Sie das Essen auf den ROST und setzen Sie den DECKEL auf den Bratofen.

**HINWEIS:** Für einige Lebensmittel oder Rezepte ist der BRATROSTOCK nicht erforderlich.

6. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den TEMPERATURREGLER auf die Position „AUS“ und ziehen Sie den Stecker des Bräterofens aus der Steckdose.
7. Den Deckel abnehmen, mithilfe von Topflappen den BRATROSTOCK mit dem Essen herausnehmen und servieren.

**HINWEIS:** Tauchen Sie das Gehäuse des Bratofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie die abnehmbare Bratpfanne nicht in die Spülmaschine.

1. Drehen Sie die TEMPERATURREGELUNG in die Position AUS.
  2. Ziehen Sie den Bräter aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  3. Lassen Sie den Bräterofen vor der Reinigung vollständig abkühlen.
  4. Waschen Sie die abnehmbare Bratpfanne, den Deckel und den Bratrost in heißem Seifenwasser – mit einem Schwamm oder Tuch. Gründlich mit heißem Wasser abspülen und anschließend mit einem Handtuch abtrocknen.
  5. Wischen Sie das Gehäuse des Rösterofens innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- E6--E7-

## **Braten von Fleisch und Geflügel**

Fleisch gart schneller als im herkömmlichen Backofen. Eine geringere Temperatur und eine längere Garzeit sorgen für eine braunere, knusprigere Kruste. Die unten angegebenen Zeiten sind Richtwerte und dienen nur als Richtlinie.

## **BESTIMMUNG DES GARGRADES VON FLEISCH**

Es wird empfohlen, beim Garen von Fleisch und Geflügel ein Fleischthermometer zu verwenden, um den Gargrad zu bestimmen. Stecken Sie das Thermometer in die Mitte der dicksten Stelle des Fleisches. Garen Sie, bis die gewünschte Gartemperatur erreicht ist.

| <b>FLEISCH</b>                                                          | <b>SELTEN</b> | <b>MEDIUM</b> | <b>GUT GEMACHT</b>       |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|--------------------------|
| RINDFLEISCH                                                             | 140°F/60°C    | 160°F/71°C    | 170°F/76°C               |
| SCHWEINEFLEISCH                                                         | *             | 160°F/71°C    | 170°F/76°C               |
| LAMM                                                                    | 140°F/60°C    | 160°F/71°C    | 170°F/76°C               |
| GERÄUCHERTER<br>SCHINKEN Vor dem<br>Essen kochen<br>Vollständig gekocht | *             |               | 160°F/71°C<br>140°F/60°C |
| GEFLÜGEL                                                                | *             |               | 180°F/82°C               |

|                          |  |  |            |
|--------------------------|--|--|------------|
| Brathähnchen<br>Truthahn |  |  | 180°F/82°C |
|--------------------------|--|--|------------|

\*Eher blutiges Schweinefleisch, Schinken oder Geflügel werden nicht empfohlen.

## Braten von Fleisch und Geflügel

Fleisch gart schneller als in einem herkömmlichen Ofen.

Je länger die Temperatur und die Garzeit, desto brauner und knuspriger wird die Kruste. Die unten angegebenen Zeiten sind Richtwerte und dienen nur als Richtlinie.

## KOCHANLEITUNG (FORTS.)

| FLEISCH                      | GEWICHT<br>(LBS.) | TEMP.                                  | MIN./LB.  |
|------------------------------|-------------------|----------------------------------------|-----------|
| RINDFLEISCHBRATEN            |                   |                                        |           |
| Stehende Rippe               | 4-63-5            | 3259F/162°C                            | 17 bis 21 |
| Rinderfilet-Spitze Filet     | 3%-4              | 350°F/175°C                            | 17 bis 21 |
| Schmorbraten                 | 4-6               | 4509F/230°C                            | 7 bis 10  |
| Geschnetzeltes               | 3%-4              | 3009F/150°C                            | 26 bis 34 |
| Rindfleisch                  |                   | 300F/150°C                             | 15 bis 17 |
| LAMM                         |                   |                                        |           |
| Bein                         | 5-8               | 350°F/175°C                            | 20 bis 22 |
| Schulter, ohne Knochen       | 3-4               | 350°F/175°C                            | 20 bis 22 |
| SCHWEINEFLEISCH              |                   |                                        |           |
| Lendenbraten                 | 3-5               | 350F/175°C                             | 21 bis 26 |
| Gerollte Schulter            | 4-64-5            | 350°F/175°C                            | 30 bis 34 |
| Koteletts                    | 8-10              | 325°F/162°C                            | 15 bis 17 |
| Rippchen nach<br>Country-Art |                   | 4509F/230°C<br>zum Bräunen<br>und dann | 15 bis 17 |

|                                                                                                                                    |                                                 | Temperatur<br>auf<br>250f/120°C<br>senken                                              |                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| GERÄUCHERTER<br>SCHINKEN Mit<br>Knochen, Haxe Ohne<br>Knochen<br>Vollständig gekocht                                               | 10-15<br>8-12<br>5-10                           | 325°F/162°C<br>325°F/162°C<br>325°F/162°C                                              | 17 bis 21<br>15 bis 17<br>13 bis 24                                      |
| KALBFLEISCH<br>Lende<br>Schulter                                                                                                   | 4-6<br>3-5                                      | 325°F/162°C<br>325°F/162°C                                                             | 26 bis 30<br>26 bis 30                                                   |
| GEFLÜGEL<br>Hähnchen, ganz<br>Hähnchen, ganz<br>Hähnchen, Stücke<br>Truthahn, vorgebacken<br>Truthahn, vorgebacken<br>Pute, frisch | 3 ½ -5<br>6-8<br>6-8<br>10-14<br>14-22<br>10-14 | 350°F/175°C<br>350°F/175°C<br>350°F/175°C<br>375°F/190°C<br>375°F/190°C<br>350°F/175°C | 13 bis 15<br>15 bis 17<br>7 bis 9<br>12 bis 15<br>13 bis 15<br>15 bis 17 |

## LANGSAMES KOCHEN

Langsames Garen eignet sich am besten für weniger zarte Fleischstücke. Die Hitze entwickelt sich beim langsamen Garen allmählich. Rühren ist beim langsamen Garen nicht erforderlich. Vermeiden Sie es, den Deckel während des langsamen Garens abzunehmen. Hitze entweicht, wenn der Deckel abgenommen wird, was die Garzeit verlängern kann. Bei einem Standardrezept alle 30 Minuten 1,5 Stunden langsam garen. Bei 120 °C (250 °F) langsam garen.

## BACKEN\*

- Backformen sollten immer auf den BRATROST gestellt werden. Stellen Sie keine Pfannen auf den Boden der HERAUSNEHMBAREN BRATPFANNKE.
- Für den Einsatz im Bräter werden Metallpfannen empfohlen, da sie bessere Wärmeübertragung und Bräunung.

| <b>ESSEN</b>              | <b>TEMP.</b>                     | <b>BACKZEIT (MIN)</b> |
|---------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| MUFFINS                   | 425°F/218°C                      | 15 bis 20             |
| SCHNELLES BROT            | 375°F/190°C                      | 65 bis 75             |
| Hefebrot                  | 400°F/205°C                      | 40 bis 45             |
| Hefebrötchen              | 400°F/205°C                      | 18 bis 20             |
| KEKSE                     | 350°F/175°C                      | 11 bis 13             |
| BROWNIES                  | 350°F/175°C                      | 25 bis 30             |
| CUPCAKES                  | 350°F/175°C                      | 25 bis 30             |
| Blechkuchen               | 350°F/175°C                      | 40 bis 45             |
| PFUNDKUCHEN               | 350°F/175°C                      | 50 bis 60             |
| Gugelhupf                 | 350°F/175°C                      | 50 bis 60             |
| KÄSEKUCHEN                | 325°F/162°C                      | 50 bis 60             |
| Obstkuchen                | 425°F/218°C                      | 45 bis 50             |
| Vanillepuddingkuchen      | 350°F/175°C                      | 50 bis 60             |
| Gebäckschale              | 425°F/218°C                      | 10 bis 13             |
| PIZZA (9 Zoll)            | 425°F/218°C                      | 20 bis 25             |
| GEBACKENE<br>KARTOFFELN   | 350° bis 400°F/175°<br>bis 205°C | 50 bis 60             |
| SÜSSKARTOFFELN            | 350° bis 400°F/175°<br>bis 205°C | 55 bis 65             |
| ÜBERBACKENE<br>KARTOFFELN | 350°F/175°C                      | 75 bis 90             |
| Winterkürbis              | 400°F/205°C                      | 45 bis 60             |
| Gebackene Äpfel           | 350°/175°C                       | 35 bis 45             |

\* Heizen Sie den Bräter vor dem Backen immer vor.

## **GEBRATENES HÄHNCHEN MIT ZITRONE UND KNOBLAUCH**

4 bis 5 Pfund Hähnchen  
2 EL Zitronensaft  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 TL Salz  
1/4 Tasse Butter, weich

Hähnchen in kaltem Wasser abspülen. Restliche Zutaten vermengen und auf die Haut sowie zwischen Haut und Fleisch des Hähnchens reiben. Bratrost in die Bratpfanne legen. Hähnchen auf den Bratrost legen und abdecken. Bei 175 °C (350 °F) 1,5 Stunden backen oder bis das Hähnchen gar ist.

## **GEBACKENE KARTOFFELN**

8 bis 12 Backkartoffeln  
Kartoffeln waschen und mit einer Gabel einstechen. Rost in die Bratpfanne legen. Kartoffeln auf dem Rost stapeln, dabei darauf achten, dass sie den Pfannenrand nicht berühren. Abdecken und bei 205 °C 1 bis 1,5 Stunden backen.

## **RINDFLEISCHEINTOPF MIT POT LUCK**

8 Pfund Rindfleisch für Eintopf  
15 Kartoffeln, geschält und gewürfelt  
2 Tassen trockene Semmelbrösel  
2 EL Basilikum  
2 TL Salz  
2 Tassen schnellkochende Tapioka  
1/2 TL Pfeffer  
8 Dosen (4 Unzen) geschnittene Champignons, nicht abgetropft  
4 große Zwiebeln, in Achtel geschnitten  
15 Dosen (je 101/2 oz.) konzentrierte Tomatensuppe  
4 Pfund Babykarotten  
8 Tassen Rinderbrühe  
7 Stangen Sellerie  
Schmorfleisch mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer vermengen.

Rindfleisch in den Bräter geben und die restlichen Zutaten hinzufügen; gut umrühren. Abdecken und bei 120 °C 4 bis 5 Stunden braten, bis Fleisch und Gemüse weich sind.

## REZEPTE

### CHILI FÜR GROSSE MENGEN

3 Pfund trockene Pintobohnen, eingeweicht und abgetropft 5

Knoblauchzehen, gehackt

1 Dose (28 oz.) gewürfelte Tomaten

2 Jalapeño-Paprika, fein gehackt

10 Pfund Hackfleisch vom Rind, gebräunt und abgetropft 3 EL

Kreuzkümmel

12 Tassen Wasser

3/4 Tasse Chilipulver

2 Zwiebeln, gehackt

3 Tassen Tomatensaft

2 grüne Paprika, gehackt

3 Dosen (10 je 1/2 Unzen) Tomaten und Chilis

Heizen Sie den Bräter auf 175 °C vor. Geben Sie die ersten 8 Zutaten in den Bräter. Abdecken und 2 Minuten garen. 1/2 Stunden. Restliche Zutaten hinzufügen. Abdecken und weitere 30 Minuten bis 1 Stunde kochen lassen.

### FLEISCHBÄLLCHEN

5 Pfund Hackfleisch

11/2 TL Salz

1 Tasse italienisch gewürzte, feine, trockene Semmelbrösel

1/2 TL Pfeffer

5 Eier

Bräter mit eingesetzter Pfanne auf 218 °C vorheizen. Alle Zutaten vermengen. 2,5 cm große Bällchen formen. Die Bällchen in die Pfanne geben. Abdecken und 30 bis 45 Minuten backen, bis sie gar sind.

Gelegentlich umrühren, damit die Fleischbällchen von allen Seiten braun werden. Ergibt etwa 75 Fleischbällchen.

### Geschmorte Short Ribs mit Pfefferkruste

6–9 Pfund Rinderrippchen

15 Knoblauchzehen,

gehackt

1/4 Tasse frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

5 (14 1/2-oz.)

Dosen Rinderbrühe

2 TL Salz

1 Tasse Rotwein, optional

Bräter auf 230 °C vorheizen. Rippchen von allen Seiten mit Pfeffer und Knoblauch einreiben.

Mit Salz bestreuen. Die Rippchen in einen Bräter legen und abdecken.

15–30 Minuten braten, dabei wenden, bis sie von allen Seiten braun sind.

Brühe über die Rippchen gießen. Abdecken, Hitze auf 150 °C reduzieren und 2 bis 2,5 Stunden garen, bis sie weich sind.

## **SCHWEINEBRATEN**

4 - 5 Pfund Schweinelendenbraten

1/2 TL Pfeffer

4 Knoblauchzehen, gehackt

1/2 Tassen italienisches

Dressing

1 TL Salz

1/4 Tasse

Worcestershiresauce

Bräter auf 175 °C vorheizen. Braten auf den Rost legen. Gehackten

Knoblauch in den Braten drücken. Rost in den Bräter legen und Dressing und Worcestershiresauce verrühren. Braten mit Marinade bestreichen.

Abdecken und 2 bis 2 1/2 Stunden garen oder bis er gar ist.

## **REZEPTE**

### **SPAGHETTI-SAUCE**

1 Dose (48 oz.) Tomatensaft

1/3 Tasse

Basilikumblätter

4 Dosen (28 oz.) gewürfelte Tomaten

1/4 Tasse

Oreganoblätter

2 Dosen (12 oz.) Tomatenmark

1 1/2 EL Petersilie

2 EL Worcestershiresauce

1 EL Thymian

6 Tassen Wasser

1 EL Salz

5 Knoblauchzehen, gehackt

1 TL Pfeffer

Den Bräter auf 175 °C vorheizen. Alle Zutaten in eine ofenfeste Auflaufform

geben und gut verrühren. Auf den Rost in der Bratpfanne legen. Abdecken und 3 bis 4 Stunden köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig ist. Die Fleischbällchen während der letzten 1 bis 1 1/2 Stunden hinzufügen. Gelegentlich umrühren.

## **WÜRZIGER RINDERBRATEN**

2 (2 1/2 bis 3 Pfund) Rinderhüft- oder Rumpsteaks

1/4 Tasse Sojasauce

2 - 3 EL gemahlene schwarze Pfefferkörner 2 EL Worcestershiresauce

4 Knoblauchzehen, gehackt

1 1/2 Teelöffel trockener Senf

3 EL Balsamico-Essig

1/2 TL Salz

Bräter auf 175 °C vorheizen. Oben mehrere Schlitz in den Braten schneiden. Braten auf den Rost legen. Rost in den Bräter einsetzen. Essig, Sojasauce, Worcestershiresauce und Senf verrühren. Braten mit der Marinade bestreichen. Gemahlenen Pfeffer und Knoblauch verrühren. Fleisch damit einreiben. Mit Salz bestreuen. Abdecken und 20 bis 25 Minuten pro Pfund braten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

## **GEBACKENE BOHNEN**

2 Dosen (je 7 Pfund) Schweinefleisch und Bohnen 1/2 Tassen

Worcestershire-Sauce

1 1/2 Tasse Melasse

2 EL trockenes

Senfpulver

1 1/4 Tasse Ketchup

1 Pfund Speck, knusprig gebraten

und in Stücke geschnitten

3/4 Tasse zubereitete Barbecue-Sauce

Alle Zutaten in eine ofenfeste Form geben und auf den Rost der Bratpfanne stellen. Abdecken und bei 150 °C 2 Stunden oder bis zum vollständigen Erhitzen garen. Gelegentlich umrühren.









**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **FORNO PER ARROSTI**

**MODELLO: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 / RO3/CKMERS14-BHD/RO2**

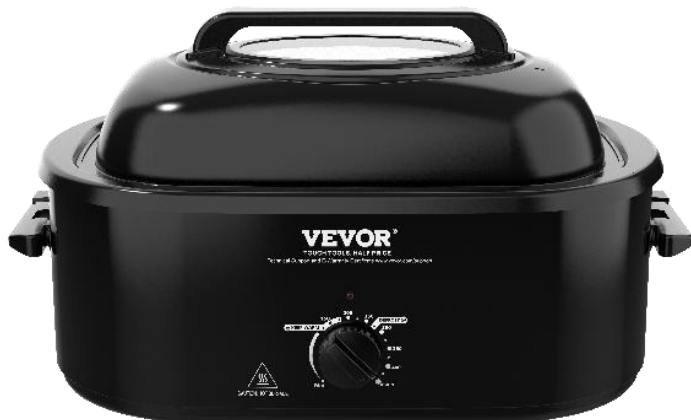


# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

SHIPPING SCALE

**MODELLO: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.



**Avvertenza:** per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

**Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:**

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
3. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base, il

cavo o la spina della piastra in acqua o altri liquidi.

4. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da bambini o in loro presenza.

5. Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima di pulire. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare componenti e prima di pulire.

6. Non utilizzare il forno a convezione con cavo o spina danneggiati, o dopo un malfunzionamento o un danno di qualsiasi tipo. Restituire l'apparecchio al produttore (vedere garanzia) per un controllo, una riparazione o una regolazione elettrica o meccanica.

7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare lesioni.

8. Non utilizzare all'aperto.

9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde, compresi i fornelli.

10. Non posizionare su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o in un ambiente riscaldato forno.

11. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.

12. ATTENZIONE: Il vapore che fuoriesce dal coperchio o dalle teglie scaldavivande è caldo e può causare ustioni.

13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

14. Utilizzare guanti da forno per rimuovere la **TEGLIA DA ARROSTO RIMOVIBILE** da IL Forno per arrosti o per rimuovere una teglia o un alimento cotto dal **TEGLIA RIMOVIBILE**.

Questo apparecchio è destinato **ESCLUSIVAMENTE** all'USO DOMESTICO. Non contiene parti riparabili dall'utente. Non tentare di riparare questo prodotto. Non immergere la base in acqua o altri liquidi. Un cavo di alimentazione corto è fornito per ridurre i rischi derivanti da impigliamento o inciampo su un cavo più lungo. **UNA PROLUNGA PUÒ ESSERE USATA CON CAUTELA; TUTTAVIA, LA POTENZA ELETTRICA INDICATA DEVE ESSERE ALMENO EQUIVALENTE A QUELLA DEL FORNETTO.** La prolunga non deve pendere sopra sul bancone o sul tavolo, dove i bambini potrebbero tirarlo su o farci inciampare.

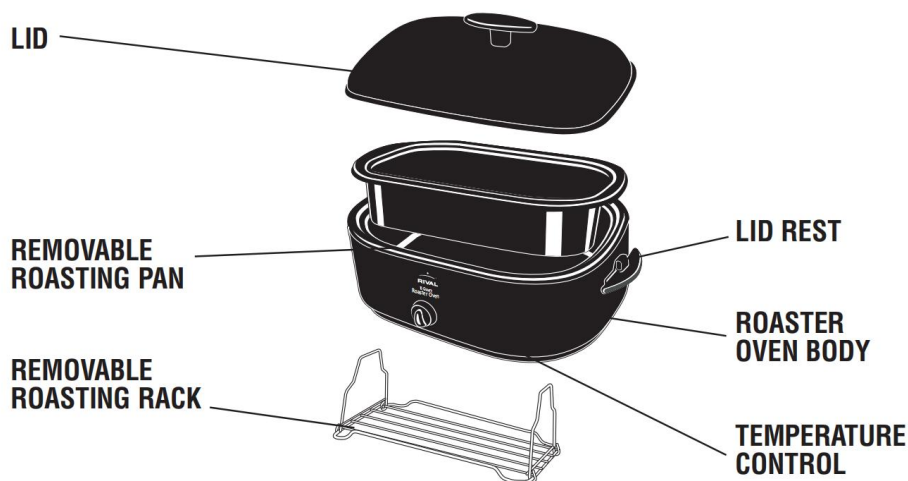
## **SPINA POLARIZZATA**

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 modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertirla. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo. Se la spina non si inserisce correttamente nella presa CA o se la presa CA è calda, non utilizzare la presa.

Alcune superfici di piani di lavoro e tavoli, come Corian® e altre superfici non sono progettate per resistere al calore prolungato generato da alcuni elettrodomestici. Si consiglia di posizionare un sottopentola o un sottopentola sotto il prodotto Rival® per evitare possibili danni alla superficie.



## **CONOSCI IL TUO FORNO ARROSTITO**



1. Rimuovere tutto il materiale 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. L'esterno del **CORPO DEL FORNETTO ROASTER** può essere pulito con un panno morbido e acqua tiepida e sapone. Asciugare. Non utilizzare detergenti abrasivi. Non immergere il **CORPO DEL FORNETTO ROASTER** in acqua.

**NOTA:** A causa del processo di fabbricazione, durante il primo utilizzo si potrebbero notare fumo e odori. Questi dovrebbero scomparire dopo il primo riscaldamento del forno.

- Utilizzare sempre la **TEGLIA ARROSTITA RIMOVIBILE** nel forno per arrosti durante la cottura.
- **NOTA:** non mettere mai cibo o liquidi direttamente nel **CORPO DEL FORNO ARROSTITOR**.
- Evitare le aperture di sfiato del vapore quando si rimuove o si solleva il **COPERCHIO**.
- Ogni volta che si rimuove il coperchio, si verifica una notevole dispersione di calore; pertanto, il tempo di cottura deve essere prolungato. Evitare di rimuovere frequentemente il coperchio per controllare la cottura o per mescolare.

- Per utilizzare la funzione LID REST, tenere il COPERCHIO in posizione verticale tramite la MANIGLIA e posizionare il bordo del COPERCHIO sotto le linguette metalliche del LID REST, appena sopra entrambe le MANIGLIE laterali.
- I cibi pronti possono essere cotti nel forno per arrosti. Posizionare il contenitore sulla GRIGLIA PER ARROSTIRE. Seguire le istruzioni sulla confezione.
- Le carni arrostate nel vostro forno arrosto saranno umide e tenere. Per una doratura più intensa, spennellate la carne con olio o burro prima della cottura. Abbassare la temperatura e prolungare la cottura conferirà inoltre alla carne una pelle più croccante e dal colore marrone più scuro.
- Per ottenere un pollame dalla pelle più scura e croccante, non aggiungere liquidi (ad eccezione del burro o dell'olio per la marinatura) finché non mancano 30 minuti alla fine della cottura.

#### -E5-UTILIZZO DEL FORNO ARROSTITO

1. Inserire la TEGLIA RIMOVIBILE nel CORPO DEL FORNO ARROSTITOR.
2. Assicurarsi che il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA sia in posizione OFF, quindi collegare il cavo a una presa di corrente alternata da 120 volt.
3. Accendere il forno girando il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA alla temperatura desiderata.
4. Preriscaldare per 15-20 minuti.
5. Posizionare la GRIGLIA PER ARROSTIMENTO nella TEGLIA RIMOVIBILE, adagiare il cibo sulla GRIGLIA e mettere il COPERCHIO sul forno per arrosti.

NOTA: Alcuni alimenti o ricette non richiedono la GRIGLIA PER ARROSTIMENTO.

6. Una volta terminato, ruotare il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA in posizione OFF e scollegare il forno dalla presa di corrente.
7. Togliere il COPERCHIO e, indossando i guanti da forno, estrarre la GRIGLIA PER ARROSTIMENTO con il cibo e servire.

**NOTA:** Non immergere il CORPO DEL FORNETTO in acqua o altri liquidi. Non lavare la TEGLIA RIMOVIBILE in lavastoviglie.

1. Ruotare il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA in posizione OFF.
  2. Scollegare il forno dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'unità.
  3. Lasciare raffreddare completamente il forno prima di pulirlo.
  4. Lavare la TEGLIA RIMOVIBILE, il COPERCHIO e la GRIGLIA in acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno. Risciacquare abbondantemente in acqua calda e asciugare con un panno.
  5. Pulire l'interno e l'esterno del CORPO DEL FORNETTO CON UN PANNINO UMIDO.
- E6--E7-

## ARROSTIRE CARNI E POLLO

Le carni cuociono più rapidamente rispetto a un forno tradizionale. Riducendo la temperatura e aumentando il tempo di cottura si otterrà una crosta più dorata e croccante. I tempi indicati di seguito sono approssimativi e devono essere considerati solo come linee guida.

## DETERMINAZIONE DEL GRADO DI COTTURA DELLA CARNE

Si consiglia di utilizzare un termometro per carne per determinare il grado di cottura durante la cottura di carne e pollame. Inserire il termometro al centro della parte più spessa della carne. Cuocere fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

| CARNE                                                                     | RARO       | MEDIO      | BEN FATTO                |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|------------|--------------------------|
| MANZO                                                                     | 140°F/60°C | 160°F/71°C | 170°F/76°C               |
| MAIALE                                                                    | *          | 160°F/71°C | 170°F/76°C               |
| AGNELLO                                                                   | 140°F/60°C | 160°F/71°C | 170°F/76°C               |
| PROSCIUTTO<br>AFFUMICATO<br>Cuocere prima<br>di mangiare<br>Completamente | *          |            | 160°F/71°C<br>140°F/60°C |

|                  |   |  |            |
|------------------|---|--|------------|
| cotto            |   |  |            |
| POLLAME Pollo    | * |  | 180°F/82°C |
| arrosto Tacchino |   |  | 180°F/82°C |

\*Si sconsiglia di consumare carne di maiale, prosciutto o pollame al sangue.

## ARROSTIRE CARNI E POLLO

Le carni cuociono più rapidamente rispetto a un forno tradizionale.

Riducendo

Aumentando la temperatura e il tempo di cottura si otterrà una crosta più dorata e croccante. I tempi indicati di seguito sono approssimativi e devono essere considerati solo come linee guida.

## GUIDA ALLA COTTURA (CONTINUA)

| CARNE              | PESO (LB) | TEMP.         | MIN./LB    |
|--------------------|-----------|---------------|------------|
| ARROSTI DI MANZO   |           |               |            |
| Costola in piedi   | 4-6-5     | 325°F/162 °C  | 17 a 21    |
| Punta di           | 3%-4      | 350°F/175°C   | 17 a 21    |
| controfiletto      | 4-6       | 450°F/230°C   | da 7 a 10  |
| Filetto Arrosto in | 3%-4      | 300°F/150°C   | da 26 a 34 |
| pentola Manzo      |           | 300 °F/150 °C | 15 a 17    |
| Comed              |           |               |            |
| AGNELLO            |           |               |            |
| Gamba              | 5-8       | 350°F/175°C   | 20 a 22    |
| Spalla, senza      | 3-4       | 350°F/175°C   | 20 a 22    |
| osso               |           |               |            |
| MAIALE             | 3-5       | 350 °F/175 °C | 21 a 26    |
| Arrosto di lombo   | 4-6-4-5   | 350°F/175°C   | da 30 a 34 |

|                                                                                                                            |                                                 |                                                                                                 |                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Spalla arrotondata<br>Costolette<br>Costine in stile<br>country                                                            | 8-10                                            | 325°F/162°C<br>450°F/230°C<br>per dorare e<br>quindi ridurre la<br>temperatura a<br>250°F/120°C | 15 a 17<br>15 a 17                                              |
| PROSCIUTTO<br>AFFUMICATO<br>Con osso, stinco<br>Senza ossa<br>Completamente<br>cotto                                       | 10-15<br>8-12<br>5-10                           | 325°F/162°C<br>325°F/162°C<br>325°F/162°C                                                       | 17 a 21<br>15 a 17<br>13 a 24                                   |
| VITELLO<br>Lombo<br>Spalla                                                                                                 | 4-6<br>3-5                                      | 325°F/162°C<br>325°F/162°C                                                                      | da 26 a 30<br>da 26 a 30                                        |
| POLLAME<br>Pollo intero<br>Pollo intero<br>Pollo, pezzi<br>Tacchino<br>precotto<br>Tacchino<br>precotto<br>Tacchino fresco | 3 ½ -5<br>6-8<br>6-8<br>10-14<br>14-22<br>10-14 | 350°F/175°C<br>350°F/175°C<br>350°F/175°C<br>375°F/190°C<br>375°F/190°C<br>350°F/175°C          | 13 a 15<br>15 a 17<br>7 a 9<br>da 12 a 15<br>13 a 15<br>15 a 17 |

## COTTURA LENTA

La cottura lenta è ideale per i tagli di carne meno teneri. Il calore si diffonde gradualmente durante la cottura lenta. Non è necessario mescolare durante la cottura lenta. Evitare di rimuovere il coperchio durante la cottura lenta. Il calore fuoriesce quando si rimuove il coperchio e può aumentare il tempo di cottura. Quando si utilizza una ricetta standard, cuocere

lentamente per 1 ora e mezza ogni 30 minuti. Cuocere lentamente impostando la temperatura a 120 °C.

## COTTURA AL FORNO\*

• Le teglie da forno devono essere sempre posizionate sulla GRIGLIA PER ARROSTIMENTO.

Non appoggiare teglie sul fondo della TEGLIA ARROSTITA ESTRAIBILE.

• Si consiglia l'uso di teglie metalliche nella tostatrice in quanto forniscono migliore trasferimento del calore e doratura.

| CIBO                              | TEMP.                              | TEMPO DI COTTURA (MIN) |
|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| MUFFIN                            | 425°F/218°C                        | da 15 a 20             |
| PANE VELOCE                       | 375°F/190°C                        | da 65 a 75             |
| PANE AL LIEVITO                   | 400°F/205°C                        | da 40 a 45             |
| PANINI DI LIEVITO                 | 400°F/205°C                        | 18 a 20                |
| BISCOTTI                          | 350°F/175°C                        | 11 a 13                |
| BROWNIES                          | 350°F/175°C                        | da 25 a 30             |
| Cupcake                           | 350°F/175°C                        | da 25 a 30             |
| TORTA IN FOGLIA                   | 350°F/175°C                        | da 40 a 45             |
| TORTA AL LITTLE                   | 350°F/175°C                        | da 50 a 60             |
| TORTA BUNDT                       | 350°F/175°C                        | da 50 a 60             |
| CHEESECAKE                        | 325°F/162°C                        | da 50 a 60             |
| TORTA DI FRUTTA                   | 425°F/218°C                        | da 45 a 50             |
| TORTA ALLA<br>CREMA<br>PASTICCERA | 350°F/175°C                        | da 50 a 60             |
| CONCHIGLIA DI<br>PASTA            | 425°F/218°C                        | da 10 a 13             |
| PIZZA (9 pollici)                 | 425°F/218°C                        | da 20 a 25             |
| PATATE AL FORNO                   | Da 350° a 400°F/da<br>175° a 205°C | da 50 a 60             |
| PATATE DOLCI                      | Da 350° a 400°F/da                 | da 55 a 65             |

|                  |              |            |
|------------------|--------------|------------|
|                  | 175° a 205°C |            |
| PATATE GRATINATE | 350°F/175°C  | Da 75 a 90 |
| ZUCCA INVERNALE  | 400°F/205°C  | da 45 a 60 |
| MELE AL FORNO    | 350°/175°C   | da 35 a 45 |

\* Preriscaldare sempre la rostiera prima di cuocere.

## **POLLO ARROSTO AL LIMONE E AGLIO**

Pollo da 4 a 5 libbre

2 cucchiaini di succo di limone

3 spicchi d'aglio tritati

1/2 cucchiaino di pepe nero macinato

1 cucchiaino di sale

1/4 di tazza di burro, ammorbidito

Sciacquare il pollo con acqua fredda. Unire gli ingredienti rimanenti e strofinarli sulla pelle e tra la pelle e la carne del pollo. Posizionare la griglia nella teglia. Adagiare il pollo sulla griglia e coprire. Cuocere in forno a 175 °C per 1 ora e mezza o finché il pollo non è cotto.

## **PATATE AL FORNO**

da 8 a 12 patate da forno

Lavare le patate e forarle con una forchetta. Posizionare la griglia nella teglia. Disporre le patate sulla griglia, assicurandosi che non tocchino i bordi della teglia. Coprire e cuocere in forno a 205 °C per 1 ora e mezza.

## **SPEZZATINO DI MANZO ALLA FORTUNA**

8 libbre di carne di manzo per stufato

15 patate, sbucciate e tagliate a cubetti

2 tazze di pangrattato secco

2 cucchiaini di basilico

2 cucchiaini di sale

2 tazze di tapioca a cottura rapida

1/2 cucchiaino di pepe

8 lattine (4 once) di funghi affettati, non scolati

4 cipolle grandi, tagliate in ottavi

15 lattine (101/2-oz. ciascuna) di zuppa di pomodoro condensata

4 libbre di carote baby

8 tazze di brodo di manzo

7 gambi di sedano

Mescolare la carne in umido con pangrattato, sale e pepe. Mettere la carne in una teglia e aggiungere gli ingredienti rimanenti; mescolare bene.

Coprire e arrostitire a 120 °C per 4-5 ore o finché la carne e le verdure non saranno tenere.

## **RICETTE**

### **CHILI PER UNA FOLLA**

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

1 lattina (28 once) di pomodori a cubetti

2 peperoncini jalapeno tritati finemente

10 libbre di macinato di manzo, rosolato e scolato 3 cucchiaini di cumino

12 tazze d'acqua

3/4 di tazza di peperoncino in polvere

2 cipolle tritate

3 tazze di succo di pomodoro

2 peperoni verdi tritati

3 lattine (10 1/2-oz. ciascuno) pomodori e peperoncini

Preriscaldare la rostiera a 175 °C. Unire i primi 8 ingredienti nella rostiera.

Coprire e cuocere per 2 minuti. 1 ora e mezza. Aggiungere gli ingredienti rimanenti. Coprire e cuocere per altri 30 minuti/1 ora.

### **POLPETTE**

5 libbre di carne macinata

11/2

cucchiaino di sale

1 tazza di pangrattato italiano fine e secco

1/2 cucchiaino di pepe

5 uova

Preriscaldare la teglia con la rostiera inserita a 218 °C. Unire tutti gli ingredienti. Formare delle palline di 2,5 cm di diametro. Disporre le polpette nella teglia. Coprire e cuocere in forno per 30-45 minuti o fino a

cottura ultimata.

Mescolare di tanto in tanto per far rosolare su tutti i lati. Per circa 75 polpette.

## **COSTINE BRASATE CON CROSTA DI PEPE**

6 - 9 libbre di costine di manzo  
tritati

15 spicchi d'aglio

1/4 di tazza di pepe nero appena macinato  
di brodo di manzo

5 (14 1/2-oz.) lattine

2 cucchiaini di sale  
rosso, facoltativo

1 tazza di vino

Preriscaldare la rostiera a 230 °C. Strofinare le costine su tutti i lati con pepe e aglio.

Cospargere di sale. Disporre le costine in una teglia e coprire. Cuocere per 15-30 minuti, girandole per farle dorare su tutti i lati. Versare il brodo sulle costine. Coprire, abbassare la temperatura a 150 °C e cuocere finché non saranno tenere, da 2 a 2 ore e mezza.

## **ARROSTO DI MAIALE**

Arrosto di lombo di maiale da 4-5 libbre  
di pepe

1/2 cucchiaini

4 spicchi d'aglio tritati  
1 cucchiaino di sale

1/2 tazze di condimento italiano

1/4 di tazza di salsa

Worcestershire

Preriscaldare la rostiera a 175 °C. Posizionare l'arrosto sulla griglia.

Premere l'aglio tritato sulla superficie dell'arrosto. Posizionare la griglia nella rostiera e mescolare il condimento con la salsa Worcestershire.

Spennellare l'arrosto con la marinata. Coprire e cuocere per 2 ore e mezza o fino a cottura ultimata.

## **RICETTE**

### **SALSA PER SPAGHETTI**

1 lattina (48 once) di succo di pomodoro  
tazza di foglie di basilico

1/3 di

|                                              |                      |
|----------------------------------------------|----------------------|
| 4 lattine (28 once) di pomodori a cubetti    | 1/4 di tazza di      |
| foglie di origano                            |                      |
| 2 lattine (350 g) di concentrato di pomodoro | 1 1/2                |
| cucchiaini di prezzemolo                     |                      |
| 2 cucchiaini di salsa Worcestershire         | 1 cucchiaino di      |
| timo                                         |                      |
| 6 tazze d'acqua                              | 1 cucchiaino di sale |
| 5 spicchi d'aglio tritati                    | 1 cucchiaino di pepe |

Impostare il forno a 175 °C. Aggiungere tutti gli ingredienti in una pirofila da forno e mescolare bene per amalgamarli. Disporre su una griglia per arrosti in una teglia. Coprire e cuocere per 3-4 ore fino a quando il composto non si addensa, aggiungendo le polpette durante le ultime 1-1 ora e mezza. Mescolare di tanto in tanto.

## **ARROSTO DI MANZO PICCANTE**

2 (da 2 1/2 a 3 libbre) di arrosto di manzo o di scamone  
 1/4 di tazza di salsa di soia  
 2-3 cucchiaini di pepe nero macinato 2 cucchiaini di salsa Worcestershire  
 4 spicchi d'aglio tritati  
 1 1/2 cucchiaini di senape secca  
 3 cucchiaini di aceto balsamico  
 1/2 cucchiaino di sale

Preriscaldare la rostiera a 175 °C. Praticare diverse incisioni sulla parte superiore degli arrosti. Posizionare gli arrosti sulla griglia. Inserire la griglia nella rostiera. Mescolare aceto, salsa di soia, salsa Worcestershire e senape. Spennellare gli arrosti con la marinata. Mescolare pepe macinato e aglio. Strofinare sulla carne. Cospargere di sale. Coprire; arrostiti per 20-25 minuti per libbra di carne o fino a quando l'arrosto non raggiunge il grado di cottura desiderato.

## **FAGIOLI AL FORNO**

|                                                   |                           |
|---------------------------------------------------|---------------------------|
| 2 lattine (7 libbre ciascuna) di maiale e fagioli | 1/2 tazze di salsa        |
| Worcestershire                                    |                           |
| 1 1/2 tazza di melassa                            | 2 cucchiaini di senape in |

polvere

1 1/4 di tazza di ketchup

1 libbra di pancetta, cotta fino a

renderla croccante e tagliata

3/4 di tazza di salsa barbecue preparata

Mescolare tutti gli ingredienti in una pirofila da forno e posizionarli su una griglia da forno in una teglia. Coprire e cuocere a 150 °C per 2 ore o finché non saranno ben caldi. Mescolare di tanto in tanto.







**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **HORNO ASADOR**

**MODELO: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**

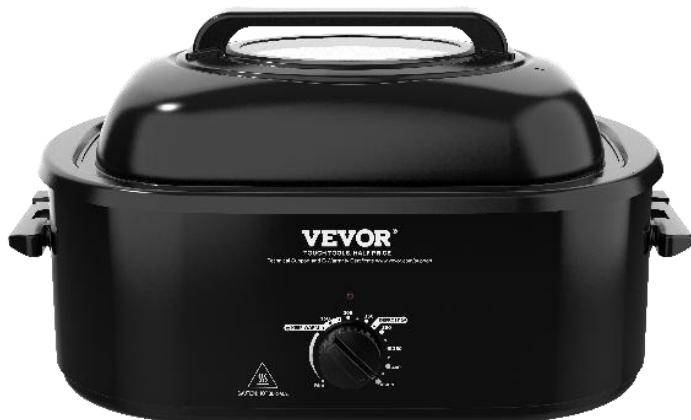


# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

## SHIPPING SCALE

**MODELO: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.



**Advertencia:** Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

**Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base, el

cable ni el enchufe del tostador en agua ni en ningún otro líquido.

4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.

5. Desenchufe el aparato cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

6. No utilice el horno asador si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato presenta algún fallo o ha sufrido algún daño. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.

8. No utilizar en exteriores.

9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.

10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en una fuente de calor. horno.

11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

12. PRECAUCIÓN: El vapor que se escapa por debajo de la cubierta o de las ollas para calentar alimentos es caliente y puede causar quemaduras.

13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.

14. Use guantes de horno para retirar la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE del el Horno asador o para retirar una bandeja para hornear o alimentos cocidos del BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE. Este aparato es SOLO PARA USO DOMÉSTICO. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar este producto. No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. SE PUEDE USAR UN CABLE DE EXTENSIÓN CON CUIDADO; SIN EMBARGO, LA CAPACIDAD ELÉCTRICA INDICADA DEBE SER AL MENOS IGUAL QUE LA CAPACIDAD ELÉCTRICA DEL HORNO ASADOR. No permita que el cable de extensión cuelgue sobre... el mostrador o la mesa donde los niños pueden tirar de él o tropezar con él.

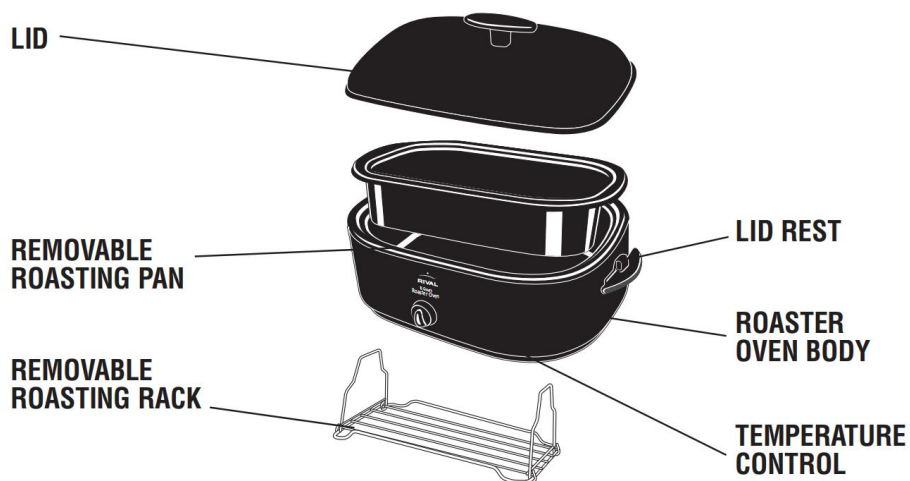
## ENCHUFE POLARIZADO

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 una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, inviértalo. Si sigue sin encajar, contacte a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no encaja bien en la toma de CA o si la toma de CA está caliente, no la use.

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



## CONOZCA SU HORNO ASADOR



1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Lave la bandeja de asar extraíble, la parrilla y la tapa con agua caliente jabonosa y una esponja o paño. Enjuáguelos bien.
3. El exterior del CUERPO DEL HORNO ASADOR se puede limpiar con un paño suave y agua tibia jabonosa. Séquelo. No utilice limpiadores abrasivos. No sumerja 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 tras el primer calentamiento del horno asador.

- Utilice siempre la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE en el horno asador cuando cocine.
- **NOTA:** Nunca coloque alimentos o líquidos directamente en el CUERPO DEL HORNO ASADOR.
- Evite las salidas de vapor al retirar o levantar la TAPA.

Al retirar la tapa, se pierde mucho calor; por lo tanto, es necesario prolongar el tiempo de cocción. Evite retirar la tapa con frecuencia para comprobar el progreso de la cocción o remover.

- Para utilizar la función de REPOSAPIÉS DE LA TAPA, sostenga la TAPA en posición vertical por el MANGO y coloque el borde de la TAPA debajo de las pestañas metálicas del REPOSAPIÉS DE LA TAPA justo por encima de cada lado del MANGO.

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

Las carnes asadas en su horno asador quedarán jugosas y tiernas. Para un dorado más intenso, unte la carne con aceite o mantequilla antes de cocinarla. Bajar la temperatura y prolongar la cocción también le dará a la carne una piel más crujiente y de color marrón más oscuro.

- Para crear un ave con una piel más crujiente y un tostado más oscuro, no agregue líquidos. (con excepción de la mantequilla o el aceite para rociar) hasta que solo queden 30 minutos de cocción.

#### **-E5-USO DEL HORNO ASADOR**

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 temperatura deseada.
4. Precalentar durante 15 a 20 minutos.
5. Coloque la **REJILLA PARA ASAR** en la **BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE**, ponga la comida sobre la **REJILLA** y coloque la **TAPA** en el horno asador.

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

6. Cuando haya terminado, gire el **CONTROL DE TEMPERATURA** a la posición **APAGADO** y desenchufe el horno asador del tomacorriente.
7. Retire la **TAPA** y, utilizando guantes de horno, retire la **REJILLA PARA ASAR** con la comida y sirva.

**NOTA:** No sumerja el **CUERPO DEL HORNO ASADOR** en agua ni en ningún otro líquido. No coloque la **BANDEJA ASADORA 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 de asar extraíble, la tapa y la parrilla con agua caliente jabonosa, usando una esponja o un paño. Enjuáguelas bien con agua caliente y séquelas con una toalla.

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

-E6--E7-

## ASAR CARNES Y AVES

Las carnes se cocinarán más rápido que en un horno convencional.

Reducir la temperatura y aumentar el tiempo de cocción dará como resultado una corteza más dorada y crujiente. Los tiempos que se indican a continuación son aproximados y deben usarse solo como guía.

## CÓMO DETERMINAR EL PUNTO DE COCCIÓN DE LA CARNE

Se recomienda usar un termómetro para carne para determinar el punto de cocción al cocinar carnes y aves. Inserte el termómetro en el centro de la parte más gruesa de la carne. Cocine hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

| CARNE                                                                    | EXTRAÑO      | MEDIO        | BIEN HECHO                   |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|------------------------------|
| CARNE DE RES                                                             | 140°F/60°C   | 160 °F/71 °C | 170 °F/76 °C                 |
| CERDO                                                                    | *            | 160 °F/71 °C | 170 °F/76 °C                 |
| CORDERO                                                                  | 140 °F/60 °C | 160 °F/71 °C | 170 °F/76 °C                 |
| JAMÓN<br>AHUMADO<br>Cocinar antes de<br>comer<br>Completamente<br>cocido | *            |              | 160 °F/71 °C<br>140 °F/60 °C |
| AVES DE<br>CORRAL Pollo                                                  | *            |              | 180°F/82°C<br>180°F/82°C     |

|            |  |  |  |
|------------|--|--|--|
| asado Pavo |  |  |  |
|------------|--|--|--|

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

## ASAR CARNES Y AVES

Las carnes se cocinarán más rápido que en un horno convencional.

Reduciendo

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 solo como guía.

## GUÍA DE COCINA (CONT.)

| CARNE                | PESO (LBS.) | TEMPERATURA.  | MÍN./LIBRA. |
|----------------------|-------------|---------------|-------------|
| ASADOS DE CARNE      |             |               |             |
| Costilla de pie      | 4-6-3-5     | 325°F/162°C   | 17 a 21     |
| Punta de             | 3%-4        | 350 °F/175 °C | 17 a 21     |
| solomillo Filete     | 4-6         | 450°F/230°C   | 7 a 10      |
| de lomo Carne        | 3%-4        | 300°F/150°C   | 26 a 34     |
| asada Carne de       |             | 300 F/150 °C  | 15 a 17     |
| res comido           |             |               |             |
| CORDERO              |             |               |             |
| Pierna               | 5-8         | 350 °F/175 °C | 20 a 22     |
| Paletilla, sin hueso | 3-4         | 350 °F/175 °C | 20 a 22     |
| CERDO                |             |               |             |
| Lomo asado           | 3-5         | 350°F/175°C   | 21 a 26     |
| Hombro               | 4-6-4-5     | 350 °F/175 °C | 30 a 34     |
| enrollado            | 8-10        | 325 °F/162 °C | 15 a 17     |
| Labios               |             | 450°F/230'C   | 15 a 17     |
|                      |             | para dorar y  |             |

|                                                                                                                                                                         |                                                     |                                                                                                  |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Costillas estilo<br>campestre                                                                                                                                           |                                                     | Luego reduzca<br>la temperatura<br>a 250 f/120 °C                                                |                                                              |
| JAMÓN<br>AHUMADO Con<br>hueso, pierna<br>Sin espinas<br>Completamente<br>cocido                                                                                         | 10-15<br>8-12<br>5-10                               | 325 °F/162 °C<br>325 °F/162 °C<br>325 °F/162 °C                                                  | 17 a 21<br>15 a 17<br>13 a 24                                |
| TERNERA<br>Lomo<br>Hombro                                                                                                                                               | 4-6<br>3-5                                          | 325 °F/162 °C<br>325 °F/162 °C                                                                   | 26 a 30<br>26 a 30                                           |
| AVES DE<br>CORRAL<br>Pollo entero<br>Pollo entero<br>Pollo, trozos<br>Pavo,<br>previamente<br>bañado en salsa<br>Pavo,<br>previamente<br>bañado en salsa<br>Pavo fresco | 3 ½ -5<br><br>6-8<br>6-8<br>10-14<br>14-22<br>10-14 | 350 °F/175 °C<br>350 °F/175 °C<br>350°F/175°C<br>375 °F/190 °C<br>375 °F/190 °C<br>350 °F/175 °C | 13 a 15<br>15 a 17<br>7 a 9<br>12 a 15<br>13 a 15<br>15 a 17 |

## COCCIÓN LENTA

La cocción lenta es ideal para cortes de carne menos tiernos. El calor se calienta gradualmente durante la cocción lenta. No es necesario remover durante la cocción lenta. Evite retirar la tapa durante la cocción lenta. El calor se escapa al retirar la tapa, lo que puede aumentar el tiempo de cocción. Si usa una receta estándar, cocine a fuego lento durante 1 hora y

media por cada 30 minutos. Cocine a fuego lento a 120 °C (250 °F).

## HORNADA\*

- Las bandejas para hornear siempre deben colocarse sobre la REJILLA PARA ASAR.

No coloque bandejas sobre el fondo de la BANDEJA PARA ASAR DESMONTABLE.

- Se recomienda el uso de bandejas de metal en el asador, ya que proporcionan Mejor transferencia de calor y dorado.

| ALIMENTO                  | TEMPERATURA.              | TIEMPO DE HORNEADO (MIN) |
|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
| MAGDALENAS                | 425 °F/218 °C             | 15 a 20                  |
| PAN RÁPIDO                | 375 °F/190 °C             | 65 a 75                  |
| PAN DE LEVADURA           | 400 °F/205 °C             | 40 a 45                  |
| PANECILLOS DE LEVADURA    | 400 °F/205 °C             | 18 a 20                  |
| GALLETAS                  | 350 °F/175 °C             | 11 a 13                  |
| BROWNIES                  | 350 °F/175 °C             | 25 a 30                  |
| PASTELITOS                | 350 °F/175 °C             | 25 a 30                  |
| PASTEL DE HOJA            | 350 °F/175 °C             | 40 a 45                  |
| PASTEL DE LIBRA           | 350 °F/175 °C             | 50 a 60                  |
| Pastel Bundt              | 350 °F/175 °C             | 50 a 60                  |
| TARTA DE QUESO            | 325 °F/162 °C             | 50 a 60                  |
| PASTEL DE FRUTAS          | 425 °F/218 °C             | 45 a 50                  |
| PASTEL DE CREMA PASTELERA | 350 °F/175 °C             | 50 a 60                  |
| BASE DE MASA              | 425 °F/218 °C             | 10 a 13                  |
| PIZZA (9 pulgadas)        | 425 °F/218 °C             | 20 a 25                  |
| PAPAS AL HORNO            | 350° a 400°F/175° a 205°C | 50 a 60                  |
| BONIATOS                  | 350° a 400°F/175° a 205°C | 55 a 65                  |

|                      |               |         |
|----------------------|---------------|---------|
| PATATAS GRIETAS      | 350 °F/175 °C | 75 a 90 |
| CALABAZA DE INVIERNO | 400 °F/205 °C | 45 a 60 |
| MANZANAS AL HORNO    | 350°/175°C    | 35 a 45 |

\* Siempre precaliente el asador antes de hornear.

## **POLLO ASADO CON AJO Y LIMÓN**

Pollo de 4 a 5 libras

2 cucharadas de jugo de limón

3 dientes de ajo picados

1/2 cucharadita de pimienta negra molida

1 cucharadita de sal

1/4 taza de mantequilla, ablandada

Enjuague el pollo con 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 una bandeja para hornear. Coloque el pollo sobre la rejilla y cúbralo. Hornee a 175 °C (350 °F) durante 1 hora y media o hasta que el pollo esté cocido.

## **PAPAS AL HORNO**

De 8 a 12 patatas para hornear

Lave las papas y pínchelas con un tenedor. Coloque la rejilla en una bandeja para hornear. Apile las papas sobre la rejilla, asegurándose de que no toquen los bordes de la bandeja. Tape y hornee a 205 °C (400 °F) de 1 a 1 hora y media.

## **ESTOFADO DE CARNE PARA COMER A LA COMIDA**

8 libras de carne para estofado de res

15 patatas peladas y cortadas en cubos

2 tazas de pan rallado seco

2 cucharadas de albahaca

2 cucharaditas de sal

2 tazas de tapioca de cocción rápida  
1/2 cucharadita de pimienta  
8 latas (4 onzas) de champiñones rebanados, sin escurrir  
4 cebollas grandes, cortadas en octavos  
15 latas (10 1/2 oz cada una) de sopa de tomate condensada  
4 libras de zanahorias baby  
8 tazas de caldo de res  
7 tallos de apio

Mezcle la carne para guisar con pan rallado, sal y pimienta. Coloque la carne en una asadera y agregue el resto de los ingredientes; revuelva bien. Tape y ase a 120 °C (250 °F) durante 4 a 5 horas o hasta que la carne y las verduras estén tiernas.

## RECETAS

### CHILI PARA MULTITUD

3 libras de frijoles pintos secos, remojados y escurridos 5 dientes de ajo, picados  
1 lata (28 oz) de tomates cortados en cubitos  
2 chiles jalapeños, finamente picados  
10 libras de carne molida, dorada y escurrida 3 cucharadas de 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 oz cada uno) de tomates y chiles

Precaliente la asadora a 175 °C. Combine los primeros 8 ingredientes en la asadora. Tape y cocine durante 2 minutos. 1 hora y media. Agregue los ingredientes restantes. Tape y cocine de 30 minutos a 1 hora más.

### ALBÓNDIGAS

5 libras de carne molida  
cucharadita de sal  
1 taza de pan rallado fino y seco sazonado al estilo italiano

1 1/2

1/2 cucharadita de pimienta

5

huevos

Precaliente la asadera con la bandeja colocada a 218 °C. Combine todos los ingredientes. Forme bolitas de 2,5 cm. Coloque las albóndigas en la asadera. Tape. Hornee de 30 a 45 minutos o hasta que estén listas.

Remueva de vez en cuando para dorar por todos lados. Rinde aproximadamente 75 albóndigas.

## **COSTILLAS CORTAS ESTOFADAS CON COSTRA DE PIMIENTA**

Costillas de res de 6 a 9 libras

15 dientes de ajo

picados

1/4 taza de pimienta negra recién molida  
res de 1/2 oz.

5 (14 latas de caldo de

2 cucharaditas de sal

1 taza de vino

tinto, opcional

Precaliente el asador a 230 °C. Frote las costillas por todos lados con pimienta y ajo.

Espolvorear con sal. Colocar las costillas en una bandeja para hornear y tapar. Cocinar de 15 a 30 minutos, dándoles la vuelta para que se doren por todos lados. Verter el caldo sobre las costillas. Tapar, reducir el fuego a 150 °C y cocinar hasta que estén tiernas, de 2 a 2 horas y media.

## **ASADO DE CERDO**

Asado de lomo de cerdo de 4 a 5 libras

1/2

cucharaditas de pimienta

4 dientes de ajo picados

1/2 tazas de aderezo italiano

1 cucharadita de sal

1/4 taza de salsa

Worcestershire

Precaliente la asadora a 175 °C. Coloque la carne sobre una rejilla.

Presione el ajo picado sobre la superficie. Coloque la rejilla en la asadora y mezcle el aderezo y la salsa Worcestershire. Unte la carne con la marinada. Tape y cocine de 2 a 2 horas y media o hasta que esté cocida.

## **RECETAS**

## **SALSA PARA ESPAGUETIS**

|                                                                    |                     |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 lata (48 oz) de jugo de tomate de albahaca                       | 1/3 taza de hojas   |
| 4 latas (28 oz) de tomates cortados en cubitos de hojas de orégano | 1/4 taza            |
| 2 latas (12 oz) de pasta de tomate                                 | 1 1/2               |
| cucharadas de perejil                                              |                     |
| 2 cucharadas de salsa Worcestershire de tomillo                    | 1 cucharada         |
| 6 tazas de agua                                                    | 1 cucharadas de sal |
| 5 dientes de ajo picados                                           | 1 cucharadita de    |
| pimienta                                                           |                     |

Precaliente la asadora a 175 °C (350 °F). Añada todos los ingredientes a una fuente apta para horno y remueva bien. Coloque sobre la rejilla de la asadera. Tape y cocine de 3 a 4 horas hasta que espese, añadiendo las albóndigas entre 1 y 1 1/2 horas. Remueva de vez en cuando.

## **ASADO DE CARNE PICANTE**

|                                                     |                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------|
| 2 (2 1/2 a 3 libras) puntas de res o lomo para asar |                 |
| 1/4 taza de salsa de soja                           |                 |
| 2-3 cucharadas de granos de pimienta negra molidos  | 2 cucharadas de |
| salsa Worcestershire                                |                 |
| 4 dientes de ajo picados                            |                 |
| 1 1/2 cucharadita de mostaza seca                   |                 |
| 3 cucharadas de vinagre balsámico                   |                 |
| 1/2 cucharadita de sal                              |                 |

Precaliente la asadora a 175 °C (350 °F). Haga varios cortes en la parte superior de los asados. Coloque los asados sobre la rejilla. Coloque la rejilla en la asadora. Combine el vinagre, la salsa de soja, la salsa Worcestershire y la mostaza. Unte los asados con la marinada. Combine la pimienta molida y el ajo. Frote la carne. Espolvoree con sal. Tape; ase de 20 a 25 minutos por libra o hasta que el asado alcance el punto de cocción deseado.

## **FRIJOLES AL HORNO**

2 latas (7 libras cada una) de carne de cerdo y frijoles 1/2 tazas  
de salsa Worcestershire

1 1/2 taza de melaza 2 cucharadas de  
mostaza seca en polvo

1 1/4 taza de salsa de tomate 1 libra de tocino, cocinado  
hasta que esté crujiente y cortado en cuadritos.

3/4 taza de salsa barbacoa preparada

Combine todos los ingredientes en un recipiente apto para horno y colóquelo sobre una rejilla dentro de una bandeja para hornear. Tape y cocine a 150 °C durante 2 horas o hasta que esté bien caliente. Remueva de vez en cuando.







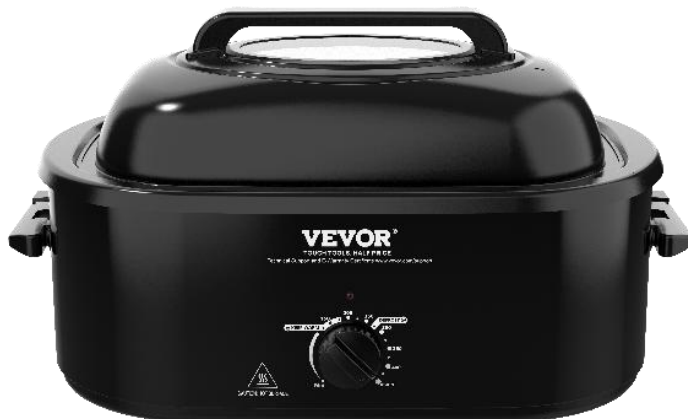
**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **PIEKARNIK DO PIECZENIA**

**MODELE: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 / RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



**MODELE: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



**Ostrzeżenie:** Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:**

1. Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwyty lub gałek.
3. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj podstawy,

przewodu ani wtyczki urządzenia w wodzie lub innym płynie.

4. W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór.

5. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części i przed czyszczeniem.

6. Nie używaj Roaster Oven z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia lub po jego uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie producentowi (patrz gwarancja) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.

7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia.

8. Nie stosować na zewnątrz.

9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i dotykał gorących powierzchni, w tym kuchenki.

10. Nie umieszczać na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w nagrzanym pomieszczeniu. piekarnik.

11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego: gorący olej lub inne gorące płyny.

12. UWAGA: Para wydobywająca się spod pokrywy lub naczyń do podgrzewania żywności jest gorąca i mogą powodować oparzenia.

13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

14. Za pomocą rękawic kuchennych wyjmij WYJMOWANĄ TACKĘ DO PIECZENIA z ten Piekarnik do pieczenia lub do wyjmowania blachy do pieczenia lub ugotowanej żywności z piekarnika WYJMOWANA BLACHA DO PIECZENIA.

To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. Wewnątrz nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Nie próbuj naprawiać tego produktu. Nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie.

Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia zagrożeń wynikających z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

PRZEDŁUŻACZ MOŻE BYĆ UŻYWANY Z OSTROŻNOŚCIĄ; JEDNAK OZNACZONE PARAMETRY ELEKTRYCZNE POWINNY BYĆ CO

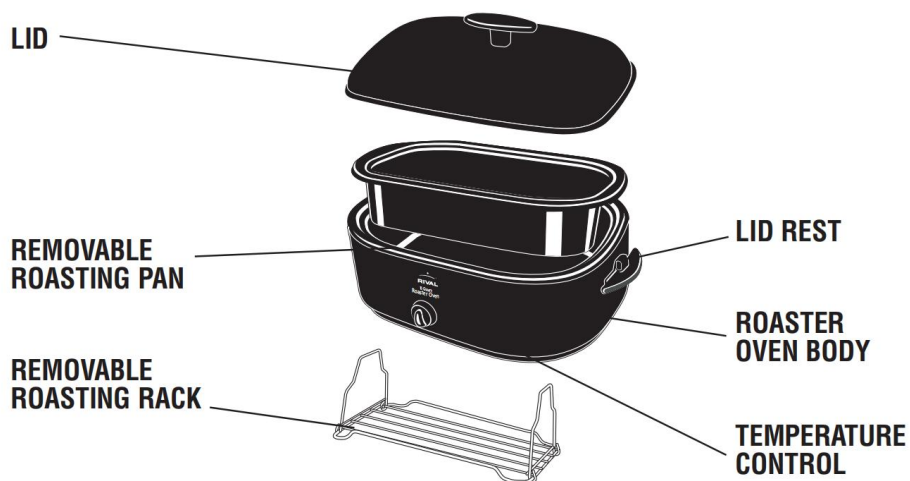
NAJMNIEJ TAKIE WYSOKIE JAK PARAMETRY ELEKTRYCZNE PIECA DO PIECZENIA. Przewód przedłużający nie powinien zwisać blatu lub stołu, gdzie dzieci mogą go pociągnąć lub o który można się potknąć.

## **WTYCZKA POLARYZOWANA**

To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, ta wtyczka jest przeznaczona do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj modyfikować wtyczki w żaden sposób. Jeśli wtyczka luźno pasuje do gniazdka AC lub jeśli gniazdko AC jest ciepłe, nie używaj tego gniazdka. Niektóre powierzchnie blatów i stołów, takie jak Corian® i inne powierzchnie nie są zaprojektowane tak, aby wytrzymać długotrwałe ciepło wytwarzane przez niektóre urządzenia. Zalecamy umieszczenie podkładki lub podstawki pod produktem Rival®, aby zapobiec możliwym uszkodzeniom powierzchni.



## **POZNAJ SWÓJ PIEC DO PIECZENIA**



1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Umyj WYJMOWANĄ TAFLE DO PIECZENIA, RUSZT DO PIECZENIA i POKRYWĘ w gorącej wodzie z mydłem, używając gąbki lub ściereczki. Dokładnie wypłucz.
3. Zewnętrzną część ROASTER OVEN BODY można czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych. Nie zanurzaj ROASTER OVEN BODY w wodzie.

**UWAGA:** Ze względu na proces produkcyjny, podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny dym i zapach. Powinno to zniknąć po pierwszym nagrzeniu Roaster Oven.

- Zawsze używaj WYJMOWANEJ TACKI DO PIECZENIA w piekarniku podczas pieczenia.
- **UWAGA:** Nigdy nie umieszczaj jedzenia ani płynów bezpośrednio w KORPUSIE PIECA.
- Podczas zdejmowania lub podnoszenia POKRYWY należy unikać kontaktu z otworami wentylacyjnymi pary.
- Znaczna ilość ciepła ucieka, gdy tylko zdejmie się POKRYWĘ; dlatego czas gotowania musi być wydłużony. Unikaj częstego zdejmowania POKRYWY w celu sprawdzenia postępu gotowania lub mieszania.
- Aby skorzystać z funkcji PODPORY POKRYWY, przytrzymaj POKRYWĘ

pionowo za UCHWYT i umieść jej krawędź pod metalowymi wypustkami  
 PODPORY POKRYWY, tuż nad UCHWYTEM po obu stronach.

- Dania gotowe można piec w piekarniku do pieczenia. Umieść pojemnik na RUSZCIE DO PIECZENIA. Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- Mięso pieczone w Roaster Oven będzie wilgotne i delikatne. Aby uzyskać dodatkowe zrumienienie, posmaruj mięso olejem lub masłem przed pieczeniem. Obniżenie temperatury i dłuższe pieczenie sprawi również, że mięso będzie miało chrupiącą, ciemnobrązową skórkę.
- Aby uzyskać ciemniejszy, pieczony i bardziej chrupiący wygląd drobiu, nie dodawaj płynów (za wyjątkiem masła lub oleju do podlewania) i gotować do 30 minut.

#### -E5-KORZYSTANIE Z PIECA DO PIECZENIA

1. Umieść WYJMOWANĄ TACKĘ DO PIECZENIA w KORPUSI PIECA.
2. Upewnij się, że regulator temperatury jest ustawiony w pozycji WYŁĄCZONY, a następnie podłącz przewód do gniazdka prądu zmiennego 120 V.
3. Włącz piekarnik Roaster Oven, ustawiając POKRĘTŁO TEMPERATURY na żadaną temperaturę.
4. Podgrzewaj przez 15–20 minut.
5. Umieść RUSZT DO PIECZENIA w WYJMOWANEJ TACKI DO PIECZENIA, połóż jedzenie na RUSZCIE i załóż POKRYWĘ na piekarnik.  
UWAGA: Do przygotowania niektórych potraw lub przepisów nie jest wymagany RUSZT DO PIECZENIA.
6. Po zakończeniu ustaw regulator temperatury w pozycji WYŁĄCZONY i odłącz piekarnik od gniazdka.
7. Zdejmij POKRYWĘ i używając rękawic kuchennych, wyjmij RUSZT DO PIECZENIA z jedzeniem i podawaj.

**UWAGA:** Nie zanurzaj korpusu piekarnika ROASTER OVEN BODY w wodzie lub innym płynie. Nie wkładaj WYJMOWANEJ PATELNI DO PIECZENIA do zmywarki.

1. Ustaw regulator temperatury w pozycji WYŁ.
2. Odłącz piekarnik od gniazdka i pozwól urządzeniu ostygnąć.
3. Przed czyszczeniem odczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie.

4. Umyj WYJMOWANĄ TACKĘ DO PIECZENIA, POKRYWĘ i RUSZT DO PIECZENIA w gorącej wodzie z mydłem – używając gąbki lub ściereczki. Dokładnie opłucz w gorącej wodzie, a następnie osusz ręcznikiem.
  5. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część KORPUSU PIECA wilgotną szmatką.
- E6--E7-

## PIECZENIE MIĘSA I DROBIU

Mięso będzie się gotować szybciej niż w tradycyjnym piekarniku. Zmniejszenie temperatury i wydłużenie czasu pieczenia spowoduje, że skórka będzie bardziej brązowa i chrupiąca. Podane poniżej czasy są przybliżone i należy je traktować wyłącznie jako wskazówkę.

## OKREŚLANIE STOPNIA WYPIECZENIA MIĘSA

Zaleca się używanie termometru do mięsa w celu określenia stopnia wysmażenia podczas gotowania mięsa i drobiu. Włóż termometr w środek najgrubszej części mięsa. Gotuj, aż osiągnięta zostanie temperatura dla pożądanego stopnia wysmażenia.

| MIĘSO                                                                     | RZADKI     | ŚREDNI      | DOBRZE ZROBIONY          |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|--------------------------|
| WOŁOWINA                                                                  | 140°F/60°C | 1 60°F/71°C | 170°F/76°C               |
| WIEPRZOWINA                                                               | *          | 160°F/71°C  | 170°F/76°C               |
| JAGNIĘCINA                                                                | 140°F/60°C | 160°F/71°C  | 170°F/76°C               |
| SZYNKA<br>WĘDZONA<br>Ugotuj przed<br>spożyciem<br>Całkowicie<br>ugotowany | *          |             | 160°F/71°C<br>140°F/60°C |
| DRÓB Pieczenie<br>kurczaka Indyk                                          | *          |             | 180°F/82°C<br>180°F/82°C |

\*Nie zaleca się spożywania krwistego mięsa wieprzowego, szynki i drobiu.

## PIECZENIE MIĘSA I DROBIU

Mięso będzie się gotować szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.

Zmniejszanie

temperatura i wydłużenie czasu gotowania spowodują, że skórka będzie bardziej brązowa i chrupiąca. Podane poniżej czasy są przybliżone i należy je traktować wyłącznie jako wskazówkę.

### PORADNIK GOTOWANIA (CIĄG DALSZY)

| MIĘSO                       | WAGA<br>(FUNTÓW) | TEMP.             | MIN./FUNT. |
|-----------------------------|------------------|-------------------|------------|
| PIECZENIE<br>WOŁOWE         |                  |                   |            |
| Stojące żebro               | 4-63-5           | 3259F/162°C       | 17 do 21   |
| Kończówka                   | 3%-4             | 350°F/175°C       | 17 do 21   |
| połędwicy                   | 4-6              | 230°C/4509°F      | od 7 do 10 |
| Poładwica                   | 3%-4             | 3009F/150°C       | 26 do 34   |
| Pieczeń wołowa              |                  | 300F/150°C        | 15 do 17   |
| Wołowina w<br>sosie własnym |                  |                   |            |
| JAGNIĘCINA                  |                  |                   |            |
| Noga                        | 5-8              | 350°F/175°C       | 20 do 22   |
| Łopatką bez<br>kości        | 3-4              | 350°F/175°C       | 20 do 22   |
| WIEPRZOWINA                 |                  |                   |            |
| Pieczeń z                   | 3-5              | 350°F/175°C       | 21 do 26   |
| połędwicy                   | 4-64-5           | 350°F/175°C       | 30 do 34   |
| Zwinięte ramię              | 8-10             | 325°F/162°C       | 15 do 17   |
| Kotlety                     |                  | 4509F/230'C<br>do | 15 do 17   |

|                                        |        |                                                                      |          |
|----------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------|----------|
| Żeberka w stylu<br>wieskim             |        | zbrązowienia i<br>następnie<br>obniż<br>temperaturę<br>do 250f/120°C |          |
| SZYNKA<br>WĘDZONA Z<br>kością, golonka | 10-15  | 325°F/162°C                                                          | 17 do 21 |
| Bez kości                              | 8-12   | 325°F/162°C                                                          | 15 do 17 |
| Całkowicie<br>ugotowany                | 5-10   | 325°F/162°C                                                          | 13 do 24 |
| CIEŁĘCINA                              | 4-6    | 325°F/162°C                                                          | 26 do 30 |
| Polędwica                              | 3-5    | 325°F/162°C                                                          | 26 do 30 |
| Ramię                                  |        |                                                                      |          |
| DRÓB                                   |        |                                                                      |          |
| Kurczak cały                           | 3 ½ -5 | 350°F/175°C                                                          | 13 do 15 |
| Kurczak cały                           |        | 350°F/175°C                                                          | 15 do 17 |
| Kurczak, kawałki                       | 6-8    | 350°F/175°C                                                          | 7 do 9   |
| Indyk, wstępnie<br>marynowany          | 6-8    | 375°F/190°C                                                          | 12 do 15 |
| Indyk, wstępnie<br>marynowany          | 10-14  | 375°F/190°C                                                          | 13 do 15 |
| Indyk, świeży                          | 14-22  | 350°F/175°C                                                          | 15 do 17 |
|                                        | 10-14  |                                                                      |          |

## POWOLNE GOTOWANIE

Wolne gotowanie jest najlepsze dla mniej delikatnych kawałków mięsa. Podczas wolnego gotowania ciepło jest stopniowo podgrzewane. Nie ma potrzeby mieszania podczas wolnego gotowania. Unikaj zdejmowania pokrywy podczas wolnego gotowania. Ciepło ucieka, gdy zdejmowana jest POKRYWKA i może wydłużyć czas gotowania. Podczas korzystania ze standardowego przepisu, gotuj powoli przez 1 1/2 godziny co 30 minut.

Gotuj powoli, używając ustawienia 250°F/120°C.

## PIECZENIE\*

- Blachy do pieczenia należy zawsze umieszczać na RUSZCIE DO PIECZENIA.

Nie umieszczaj naczyń na dnie WYJMOWANEJ FORMY DO PIECZENIA.

- Do pieczenia w piekarniku zaleca się używanie metalowych patelni, ponieważ zapewniają one: lepsze przenoszenie ciepła i brązowienie.

| <b>ŻYWNOSĆ</b>         | <b>TEMP.</b>                   | <b>CZAS PIECZENIA<br/>(MIN)</b> |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| MUFFINKI               | 425°F/218°C                    | 15 do 20                        |
| SZYBKI CHLEB           | 375°F/190°C                    | 65 do 75                        |
| CHLEB<br>DROŻDŻOWY     | 400°F/205°C                    | 40 do 45                        |
| Bułki drożdżowe        | 400°F/205°C                    | 18 do 20                        |
| CIASTKA                | 350°F/175°C                    | 11 do 13                        |
| CIASTKA<br>CIASTECZKA  | 350°F/175°C                    | 25 do 30                        |
| BABECZKI               | 350°F/175°C                    | 25 do 30                        |
| Ciasto na blasze       | 350°F/175°C                    | 40 do 45                        |
| CIASTO<br>FANTASTYCZNE | 350°F/175°C                    | 50 do 60                        |
| CIASTO BUNDT           | 350°F/175°C                    | 50 do 60                        |
| SERNIK                 | 325°F/162°C                    | 50 do 60                        |
| Ciasto owocowe         | 425°F/218°C                    | 45 do 50                        |
| Ciasto Budyniowe       | 350°F/175°C                    | 50 do 60                        |
| KURCZAK Z CIASTA       | 425°F/218°C                    | 10 do 13                        |
| PIZZA (9 cali)         | 425°F/218°C                    | 20 do 25                        |
| ZIEMNIAKI<br>PIECZONE  | 350° do 400°F/175°<br>do 205°C | 50 do 60                        |
| SŁODKIE<br>ZIEMNIAKI   | 350° do 400°F/175°<br>do 205°C | 55 do 65                        |

|                        |             |          |
|------------------------|-------------|----------|
| ZIEMNIAKI<br>ZAPIEKANE | 350°F/175°C | 75 do 90 |
| DYNIA ZIMOWA           | 400°F/205°C | 45 do 60 |
| PIECZONE JABŁKA        | 350°F/175°C | 35 do 45 |

\* Zawsze rozgrzewaj piekarnik przed pieczeniem.

## **PIECZONY KURCZAK Z CZOSNKIEM I CYTRYNĄ**

Kurczak o wadze od 4 do 5 funtów

2 łyżki soku z cytryny

3 ząbki czosnku, drobno posiekane

1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

1 łyżeczka soli

1/4 szklanki masła, zmiękczonego

Wypłucz kurczaka w zimnej wodzie. Wymieszaj pozostałe składniki i natrzyj nimi skórę oraz przestrzeń między skórą a mięsem kurczaka.

Umieść ruszt do pieczenia w brytfannie. Umieść kurczaka na ruszcie do pieczenia i przykryj. Piecz w temperaturze 350°F/175°C przez 11/2 godziny lub do momentu, aż kurczak będzie gotowy.

## **ZIEMNIAKI PIECZONE**

8 do 12 ziemniaków do pieczenia

Umyj ziemniaki i nakłuj widelcem. Umieść ruszt w brytfannie. Ułóż ziemniaki na ruszcie, upewniając się, że nie dotykają boków brytfanny. Przykryj i piecz w temperaturze 400°F/205°C przez 1 do 1 1/2 godziny.

## **GULASZ WOŁOWY NA SZCZĘŚCIE**

8 funtów mięsa wołowego na gulasz

15 ziemniaków obranych i pokrojonych w kostkę

2 szklanki suchych bułek tartych

2 łyżki bazylii

2 łyżeczki soli

2 szklanki szybko gotującej się tapioki

1/2 łyżeczki pieprzu

8 puszek (4 uncje) pokrojonych pieczarek, nieodsączonych  
4 duże cebule pokrojone w ósemki  
15 puszek (po 10 1/2 uncji) zagęszczonej zupy pomidorowej  
4 funty małych marchewek  
8 szklanek bulionu wołowego  
7 łydóg selera

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

## PRZEPISY

### CHILI DLA TŁUMU

3 funty suchej fasoli pinto, namoczonej i odsączonej 5 ząbków czosnku, drobno posiekanych

1 puszka (28 uncji) krojonych pomidorów

2 papryczki jalapeno, drobno posiekane

10 funtów mielonej karkówki, zrumienionej i odsączonej 3 łyżki kminu

12 szklanek wody

3/4 szklanki chili w proszku

2 cebule, posiekane

3 szklanki soku pomidorowego

2 zielone papryki, posiekane

3 puszki (10 po 1/2 uncji pomidorów i papryczek chili

Rozgrzej brytfannę do 350°F/175°C. Wymieszaj pierwsze 8 składników w brytfannie. Przykryj, piecz przez 2 1/2 godziny. Dodaj pozostałe składniki. Przykryj i gotuj przez kolejne 30 minut do 1 godziny.

### Klopsiki

5 funtów mielonej wołowiny

11 1/2

łyżeczki soli

1 szklanka włoskich, przyprawionych, drobnych, suchych okruchów chleba

1/2 łyżeczki pieprzu

5 jajek

Rozgrzej brytfannę z patelnią do 425°F/218°C. Połącz wszystkie składniki.

Uformuj 1-calowe kulki. Umieść klopsiki w patelni. Przykryj; Piecz przez 30 do 45 minut lub do momentu, aż będą gotowe.

Mieszaj od czasu do czasu, aby zrumienić ze wszystkich stron. Wychodzi około 75 klopsików.

## **DUSZONE ŻEBERKA W PANIERCE PIEPRZOWEJ**

6 - 9 funtów żeberek wołowych  
15 ząbków czosnku,  
drobno posiekanych

1/4 szklanki świeżo zmielonego czarnego pieprzu  
5 (14 1/2-oz.)

puszki bulionu wołowego

2 łyżeczki soli  
1 szklanka czerwonego

wina, opcjonalnie

Rozgrzej piekarnik do 230°C/450°F. Natrzyj żeberka ze wszystkich stron pieprzem i czosnkiem.

Posyp solą. Umieść żeberka w brytfannie i przykryj. Piecz przez 15-30 minut, obracając, aby zrumienić ze wszystkich stron. Zalej żeberka bulionem. Przykryj, zmniejsz temperaturę do 300°F/150°C i piecz do miękkości, 2 do 2 1/2 godziny.

## **PIECZONA WIEPRZOWA**

4 - 5 funtów pieczonej polędwicy wieprzowej  
1/2

łyżeczki pieprzu

4 ząbki czosnku, drobno posiekane  
1/2 szklanki

włoskiego sosu

1 łyżeczka soli  
1/4 szklanki sosu

Worcestershire

Rozgrzej Roaster do 350°F/175°C. Umieść pieczeń na ruszcie. Wciśnij posiekany czosnek w powierzchnię pieczeni. Umieść ruszt w Roaster i połącz dressing i sos Worcestershire. Posmaruj pieczeń marynatą. Przykryj i piecz przez 2 do 2 1/2 godziny lub do momentu, aż będzie gotowa.

## **PRZEPISY**

### **SOS SPAGHETTI**

|                                              |                  |
|----------------------------------------------|------------------|
| 1 puszka (48 uncji) soku pomidorowego        | 1/3              |
| szklanki liści bazylii                       |                  |
| 4 puszki (28 uncji) krojonych pomidorów      | 1/4 szklanki     |
| liści oregano                                |                  |
| 2 puszki (12 uncji) koncentratu pomidorowego | 1 1/2            |
| łyżki pietruszki                             |                  |
| 2 łyżki sosu Worcestershire                  | 1 łyżka tymianku |
| 6 szklanek wody                              | 1 łyżka soli     |
| 5 ząbków czosnku, drobno posiekanych         | 1                |
| łyżeczka pieprzu                             |                  |

Rozgrzej Roaster do 350°F/175°C. Dodaj wszystkie składniki do żaroodpornego naczynia do pieczenia i dobrze wymieszaj, aby się połączyły. Umieść na ruszcie w brytfannie. Przykryj, piecz przez 3 do 4 godzin, aż zgęstnieje, dodając klopsiki w ciągu ostatnich 1 do 1 1/2 godziny. Mieszaj od czasu do czasu.

## PIKANTNA PIECZONA WOŁOWA

|                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|
| 2 (2 1/2 do 3 funtów) pieczeń z końcówki lub zadu wołowego            |
| 1/4 szklanki sosu sojowego                                            |
| 2 - 3 łyżki. zmielonego czarnego pieprzu 2 łyżki. sosu Worcestershire |
| 4 ząbki czosnku, drobno posiekane                                     |
| 1 1/2 łyżeczki suchej musztardy                                       |
| 3 łyżki octu balsamicznego                                            |
| 1/2 łyżeczki soli                                                     |

Rozgrzej Roaster do 350°F/175°C. Zrób kilka nacięć na wierzchu pieczeni. Umieść pieczenie na ruszcie. Umieść ruszt w Roaster. Połącz ocet, sos sojowy, sos Worcestershire i musztardę. Posmaruj pieczenie marynatą. Połącz zmielony pieprz i czosnek. Natrzyj mięso. Posyp solą. Przykryj; piecz 20 do 25 minut na funt lub do momentu, aż pieczeń osiągnie pożądaną stopień wysmażenia.

## PIECZONA FASOLA

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| 2 puszki (po 7 funtów każda) wieprzowiny z fasolą | 1/2 szklanki |
| sosu Worcestershire                               |              |

1 1/2 szklanki melasy

2 łyżki suchej musztardy

w proszku

1 1/4 szklanki ketchupu

1 funt boczku, podsmażonego

do uzyskania chrupkości i pokrojonego w kostkę

3/4 szklanki gotowego sosu barbecue

Wymieszaj wszystkie składniki w naczyniu żaroodpornym i umieść na ruszcie w brytfannie. Przykryj i piecz w temperaturze 300°F/150°C przez 2 godziny lub do momentu podgrzania. Mieszaj od czasu do czasu.





# VEVOR

**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **BRAADOVEN**

**MODEL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**

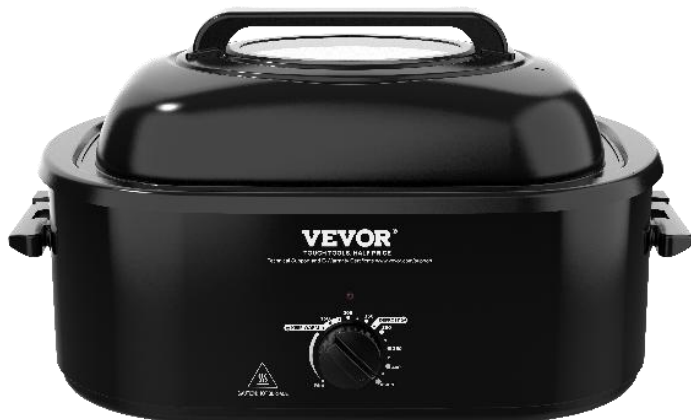


# VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

SHIPPING SCALE

**MODEL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.



**Waarschuwing:** om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:**

1. Lees alle instructies vóór gebruik.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de basis van de

braadpan, het snoer of de stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

4. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is nauwlettend toezicht noodzakelijk.

5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u het schoonmaakt.

6. Gebruik de braadoven niet met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat terug naar de fabrikant (zie garantie) voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.

7. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.

8. Niet buitenshuis gebruiken.

9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.

10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde ruimte plaatsen oven.

11. Bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.

12. LET OP: Stoom die ontsnapt onder de afdekking of uit de warmhoudpannen is gevaarlijk. is heet en kan brandwonden veroorzaken.

13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

14. Gebruik ovenwanten om de VERWIJDERBARE BRAADSCHAAL uit de oven te halen. de Braadoven of om een bakplaat of gekookt voedsel uit de oven te halen UITNEEMBARE BRAADSCHAAL.

Dit apparaat is UITSLUITEND bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK. Er zitten geen onderdelen in die door de gebruiker zelf onderhouden kunnen worden. Probeer dit product niet zelf te repareren. Dompel de voet niet onder in water of andere vloeistoffen.

Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om de risico's van verstrengeling of struikelen over een langer snoer te beperken. EEN VERLENGSNOER KAN MET VOORZICHTIGHEID WORDEN GEBRUIKT; DE

GEMARKEERDE ELEKTRISCHE WAARDE MOET ECHTER MINSTENS ZO GROOT ZIJN ALS DE ELEKTRISCHE WAARDE VAN DE BRAADKOVEN. Het verlengsnoer mag niet over het apparaat hangen. op het aanrecht of op de tafel, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

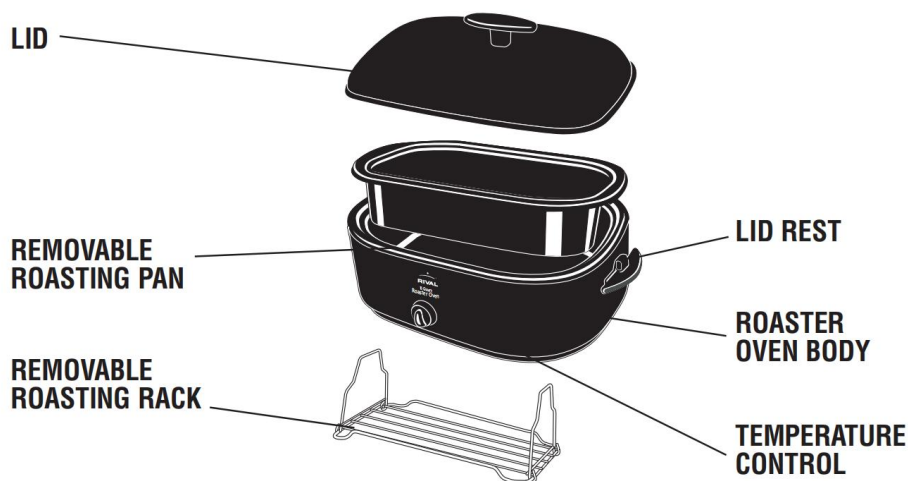
## **GEPOLARISEERDE STEKKER**

Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pin 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 hem dan om. Als hij nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Probeer de stekker op geen enkele manier aan te passen. Als de stekker losjes in het stopcontact past of als het stopcontact warm aanvoelt, gebruik dat stopcontact dan niet.

Sommige aanrechtbladen en tafelbladen, zoals Corian® en andere oppervlakken zijn niet ontworpen om de langdurige hitte van bepaalde apparaten te weerstaan. We raden aan om een onderzetter of pannenlap onder uw Rival®-product te plaatsen om mogelijke schade aan het oppervlak te voorkomen.



## **KEN UW BRAADSTOKOVEN**



1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Was de UITNEEMBARE BRAADSCHAAL, het BRAADREK en het DEKSEL in heet zeepsop met een spons of washandje. Spoel grondig af.
3. De buitenkant van de ROASTER OVEN kan worden gereinigd met een zachte doek en warm zeepsop. Veeg droog. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Dompel de ROASTER OVEN niet onder in water.

**LET OP:** Vanwege het productieproces kan er tijdens het eerste gebruik wat rook en geur vrijkomen. Dit zou na de eerste keer opwarmen van de braadoven moeten verdwijnen.

- Gebruik altijd de UITNEEMBARE BRAADPLAAT in de braadoven tijdens het koken.
- **LET OP:** Plaats nooit voedsel of vloeistof rechtstreeks in de Braadpan.
- Vermijd de stoomopeningen wanneer u het deksel verwijderd of optilt.
- Er ontsnapt aanzienlijke warmte wanneer het deksel wordt verwijderd; de kooktijd moet daarom worden verlengd. Vermijd het regelmatig verwijderen van het deksel om de kookvoortgang te controleren of om te roeren.
- Om de functie DEKSEL REST te gebruiken, houdt u het DEKSEL rechtop bij de HANDGREEP en plaatst u de rand van het DEKSEL onder de metalen lipjes van het DEKSEL REST, net boven de zijkanten van de HANDGREEP.
- Kant-en-klaarmaaltijden kunnen in de braadoven worden gebakken.

Plaats de schaal op het braadrek. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

- Vlees dat in uw braadoven wordt geroosterd, is sappig en mals. Om het vlees extra bruin te maken, kunt u het voor het braden bestrijken met olie of boter. Door de temperatuur te verlagen en het vlees langer te braden, krijgt het vlees ook een knapperiger, donkerbruin korstje.
- Om een donkerder geroosterd, knapperiger vel gevogelte te krijgen, hoeft u geen vloeistoffen toe te voegen (met uitzondering van de boter of olie) tot de baktijd nog maar 30 minuten is.

#### **-E5-HET GEBRUIK VAN UW BRAADSTOF**

1. Plaats de VERWIJDERBARE BRAADPLAAT in de BRAADPLAAT.
  2. Zorg ervoor dat de TEMPERATUURREGELING in de UIT-stand staat en steek de stekker vervolgens in een stopcontact van 220 volt.
  3. Zet de braadoven aan door de TEMPERATUURREGELING op de gewenste temperatuur te zetten.
  4. Verwarm 15 tot 20 minuten voor.
  5. Plaats het braadrek in de uitneembare braadslede, leg het voedsel op het rooster en doe het deksel op de braadoven.
- LET OP:** Voor sommige gerechten of recepten is het Braadrek niet nodig.
6. Wanneer u klaar bent, draait u de TEMPERATUURREGELING naar de UIT-stand en haalt u de stekker van de braadoven uit het stopcontact.
  7. Verwijder het deksel en trek ovenwanten aan. Haal het braadrek met het eten eruit en serveer.

**LET OP:** Dompel de braadoven niet onder in water of andere vloeistoffen. Plaats de uitneembare braadslede niet in de vaatwasser.

1. Draai de TEMPERATUURREGELING naar 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 UITNEEMBARE BRAADSCHAAL, het DEKSEL en het BRAADREK in heet zeepsop – met een spons of doek. Spoel grondig af met heet water en droog ze vervolgens af met een handdoek.
5. Veeg de binnen- en buitenkant van de ROASTER OVEN-BEHUIZING af met een vochtige doek.

#### **-E6--E7-**

## BRAADVLEES EN GEVOGELTE

Vlees gaart sneller dan in een conventionele oven. Door de temperatuur te verlagen en de baktijd te verlengen, krijgt u een bruiner en knapperiger korstje. De onderstaande tijden zijn bij benadering en dienen slechts als richtlijn.

### HET BEPALEN VAN DE GAARHEID VAN VLEES

Het is aan te raden een vleesthermometer te gebruiken om de gaarheid te bepalen bij het bereiden van vlees en gevogelte. Steek de thermometer in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. Bak tot de gewenste gaarheid is bereikt.

| VLEES                                                      | ZELDZAAM | MEDIUM      | GOED GEDAAN  |
|------------------------------------------------------------|----------|-------------|--------------|
| RUNDVLEES                                                  | 60°C     | 1 60°F/71°C | 76°C         |
| VARKENSVLEES                                               | *        | 71°C        | 76°C         |
| LAM                                                        | 60°C     | 71°C        | 76°C         |
| GEROOKTE<br>HAM Koken voor<br>het eten Volledig<br>gekookt | *        |             | 71°C<br>60°C |
| GEVOGELTE<br>Gebraden kip<br>Kalkoen                       | *        |             | 82°C<br>82°C |

\*Rauwe varkensvlees, ham of gevogelte worden niet aanbevolen.

## BRAADVLEES EN GEVOGELTE

Vlees zal sneller gaar zijn dan in een conventionele oven. De temperatuur en een langere baktijd zorgen voor een bruiner, knapperiger korstje. De onderstaande tijden zijn bij benadering en dienen slechts als richtlijn.

## KOOKGIDS (VERVOLG)

| <b>VLEES</b>                                                                                             | <b>GEWICHT<br/>(LBS.)</b>         | <b>TIJDELIJK</b>                                                                                                         | <b>MIN./LB.</b>                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>RUNDERBRAAD</b><br>Staaende rib<br>Ossenhaaspunt<br>Rosse buurt<br>Stoofvlees<br>Gekookt<br>rundvlees | <br>4-63-5<br>3%-4<br>4-6<br>3%-4 | <br>3259F/162°C<br>175°C<br>4509F/230°C<br>3009F/150°C<br>300°F/150°C                                                    | <br>17 tot 21<br>17 tot 21<br>7 tot 10<br>26 tot 34<br>15 tot 17 |
| <b>LAM</b><br>Been<br>Schouder, zonder<br>bot                                                            | <br>5-8<br>3-4                    | <br>175°C<br>175°C                                                                                                       | <br>20 tot 22<br>20 tot 22                                       |
| <b>VARKENSVLEES</b><br>Lendebradstuk<br>Gerolde schouder<br>Koteletten<br>Ribben in<br>landelijke stijl  | <br>3-5<br>4-64-5<br>8-10         | <br>350°F/175°C<br>175°C<br>162°C<br>4509F/230°C<br>tot bruin en<br>verlaag dan de<br>temperatuur<br>naar<br>250°F/120°C | <br>21 tot 26<br>30 tot 34<br>15 tot 17<br>15 tot 17             |
| <b>GEROOKTE</b><br>HAM Met bot,<br>schenkel Zonder<br>botten<br>Volledig gekookt                         | <br>10-15<br>8-12<br>5-10         | <br>162°C<br>162°C<br>162°C                                                                                              | <br>17 tot 21<br>15 tot 17<br>13 tot 24                          |
| <b>KALFSVLEES</b>                                                                                        | 4-6                               | 162°C                                                                                                                    | 26 tot 30                                                        |

|                      |        |             |           |
|----------------------|--------|-------------|-----------|
| Lendenen<br>Schouder | 3-5    | 162°C       | 26 tot 30 |
| <b>GEVOGELTE</b>     |        |             |           |
| Kip, heel            | 3 ½ -5 | 175°C       | 13 tot 15 |
| Kip, heel            |        | 175°C       | 15 tot 17 |
| Kip, stukjes         | 6-8    | 350F/175°C  | 7 tot 9   |
| Kalkoen,             | 6-8    | 375°F/190°C | 12 tot 15 |
| voorgemarineerd      | 10-14  | 375°F/190°C | 13 tot 15 |
| Kalkoen,             | 14-22  | 175°C       | 15 tot 17 |
| voorgebakken         | 10-14  |             |           |
| Kalkoen, vers        |        |             |           |

## LANGZAAM KOKEN

Slowcooking is het beste voor minder malse stukken vlees. De warmteontwikkeling verloopt geleidelijk bij slowcooking. Roeren is niet nodig tijdens slowcooking. Verwijder het deksel niet tijdens slowcooking. Er ontsnapt warmte wanneer het deksel wordt verwijderd, wat de kooktijd kan verlengen. Gebruik een standaardrecept en slowcooking 1,5 uur per 30 minuten. Gebruik de slowcooking-instelling 120 °C/250 °F.

## BAKKEN\*

- Bakplaten moeten altijd op het braadrek worden geplaatst.

Plaats geen pannen op de bodem van de UITNEEMBARE BRAADSCHAAL.

- Het gebruik van metalen pannen in de braadpan wordt aanbevolen, omdat ze betere warmteoverdracht en bruining.

| VOEDSEL    | TIJDELIJK   | BAKTIJD (MIN) |
|------------|-------------|---------------|
| MUFFINS    | 218°C       | 15 tot 20     |
| SNEL BROOD | 375°F/190°C | 65 tot 75     |
| GISTBROOD  | 205°C       | 40 tot 45     |
| GISTROLLEN | 400°F/205°C | 18 tot 20     |

|                          |                                  |           |
|--------------------------|----------------------------------|-----------|
| KOEKJES                  | 175°C                            | 11 tot 13 |
| Brownies                 | 175°C                            | 25 tot 30 |
| Cupcakes                 | 175°C                            | 25 tot 30 |
| PLAATCAKE                | 175°C                            | 40 tot 45 |
| PONDCAKE                 | 175°C                            | 50 tot 60 |
| BUNDT CAKE               | 175°C                            | 50 tot 60 |
| KAASKOEK                 | 325°F/162C                       | 50 tot 60 |
| FRUITTAART               | 218°C                            | 45 tot 50 |
| VLA-TAART                | 175°C                            | 50 tot 60 |
| GEBAKSCHELP              | 218°C                            | 10 tot 13 |
| PIZZA (23 cm)            | 218°C                            | 20 tot 25 |
| GEBAKKEN<br>AARDAPPELEN  | 350° tot 400°F/175°<br>tot 205°C | 50 tot 60 |
| ZOETE<br>AARDAPPELEN     | 350° tot 400°F/175°<br>tot 205°C | 55 tot 65 |
| GESCALPTE<br>AARDAPPELEN | 175°C                            | 75 tot 90 |
| WINTERPOMPOEN            | 205°C                            | 45 tot 60 |
| GEBAKKEN<br>APPELS       | 350°/175°C                       | 35 tot 45 |

\* Verwarm de braadpan altijd voor voordat u gaat bakken.

### **Gebraden kip met citroen en knoflook**

4 tot 5 pond kip

2 eetlepels citroensap

3 teentjes knoflook, fijngehakt

1/2 theelepel gemalen zwarte peper

1 theelepel zout

1/4 kopje boter, zacht gemaakt

Spoel de kip af met koud water. Meng de overige ingrediënten en wrijf hiermee over het vel en tussen het vel en het vlees van de kip. Plaats het braadrek in de braadslede. Leg de kip op het braadrek en dek af. Bak 1,5

uur op 175 °C of tot de kip gaar is.

## **GEBAKKEN AARDAPPELEN**

8 tot 12 bakaardappelen

Was de aardappelen en prik er gaatjes in met een vork. Plaats het rooster in de braadslee. Leg de aardappelen op het rooster en zorg ervoor dat ze de randen van de braadslee niet raken. Dek af en bak 1 tot 1,5 uur op 205 °C.

## **POT LUCK RUNDVLEESSTOFPOT**

8 pond rundvleesstoofvlees

15 aardappelen, geschild en in blokjes gesneden

2 kopjes droog broodkruim

2 eetlepels basilicum

2 theelepels zout

2 kopjes snelkooktapioca

1/2 theelepel peper

8 blikken (113 gram) gesneden champignons, onuitgelekt

4 grote uien, in achten gesneden

15 blikken (elk 280 gram) gecondenseerde tomatensoep

4 pond babyworteltjes

8 kopjes runderbouillon

7 stengels bleekselderij

Meng het stoofvlees met het paneermeel, zout en peper. Leg het rundvlees in de braadpan en voeg de overige ingrediënten toe; goed roeren. Dek af en braad op 120 °C gedurende 4 tot 5 uur, of tot het vlees en de groenten gaar zijn.

## **RECEPTEN**

## **CHILI VOOR EEN MENIGTE**

1,5 kg gedroogde pintobonen, geweekt en uitgelekt 5 teentjes knoflook, fijngehakt

1 blik (28 oz.) tomatenblokjes

2 jalapeñopepers, fijngehakt

4,5 kg rundergehakt, bruin gebakken en uitgelekt 3 eetlepels komijn

12 kopjes water

3/4 kopje chilipoeder

2 uien, gesnipperd

3 kopjes tomatensap

2 groene paprika's, fijnggehakt

3 blikjes (10 1/2-oz. elk) tomaten en chilipepers

Verwarm de braadpan voor op 175 °C. Doe de eerste 8 ingrediënten in de braadpan. Dek af en bak 2 minuten. 1/2 uur. Voeg de overige ingrediënten toe. Dek af en laat nog 30 minuten tot 1 uur koken.

## **GEHAKTBALLEN**

5 pond rundergehakt

1 1/2 theelepel

zout

1 kopje Italiaans gekruid fijn, droog broodkruim

1/2 theelepel peper

5 eieren

Verwarm de braadpan met de pan erin voor op 218 °C. Meng alle ingrediënten. Vorm er balletjes van 2,5 cm van. Leg de balletjes in de pan. Dek af en bak 30 tot 45 minuten of tot ze gaar zijn.

Roer af en toe tot alle kanten bruin zijn. Goed voor ongeveer 75 gehaktballetjes.

## **Gestoofde korte ribben met peperkorst**

6 - 9 pond runderribbetjes

15 teentjes knoflook,

fijnggehakt

1/4 kopje versgemalen zwarte peper

5 (14 blikjes runderbouillon

(1/2 oz)

2 theelepels zout

1 kopje rode wijn,

optioneel

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

Bestrooi met zout. Leg de ribben in de braadslede en dek af. Bak 15-30 minuten en keer ze aan alle kanten om. Giet de bouillon over de ribben. Doe het deksel op de pan, zet het vuur lager tot 150 °C en braad ze tot ze

gaar zijn, 2 tot 2,5 uur.

## **VARKENSBRODJE**

|                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 4 - 5 pond varkenshaas gebraad  | 1/2 theelepels peper           |
| 4 teentjes knoflook, fijngehakt | 1/2 kopjes Italiaanse dressing |
| 1 theelepel zout                | 1/4 kopje worcestersaus        |

Verwarm de braadpan voor op 175 °C. Leg het gebraad op het rooster.

Druk de gehakte knoflook in het oppervlak van het gebraad. Plaats het rooster in de braadpan en meng de dressing met worcestersaus. Bestrijk het gebraad met de marinade. Dek af en braad 2 tot 2,5 uur of tot het gaar is.

## **RECEPTEN**

### **SPAGHETTISAUS**

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| 1 blikje (48 oz.) tomatensap      | 1/3 kopje        |
| basilicumblaadjes                 |                  |
| 4 blikken (28 oz.) tomatenblokjes | 1/4 kopje        |
| oreganoblaadjes                   |                  |
| 2 blikjes (340 g) tomatenpuree    | 1 1/2 eetlepels  |
| peterselie                        |                  |
| 2 eetlepels worcestersaus         | 1 el tijm        |
| 6 kopjes water                    | 1 eetlepels zout |
| 5 teentjes knoflook, fijngehakt   | 1 theelepel      |
| peper                             |                  |

Verhit de braadpan tot 175 °C. Doe alle ingrediënten in een ovenvaste schaal en roer goed door. Plaats op het rooster in de braadslede. Dek af en laat 3 tot 4 uur garen tot het mengsel dik is. Voeg de gehaktballetjes toe in de laatste 1 tot 1,5 uur. Roer af en toe.

### **PIKANTE RUNDERBRAAD**

|                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|
| 2 (2 1/2 tot 3 pond) runderpunt- of rumpgebraad                         |
| 1/4 kopje sojasaus                                                      |
| 2 - 3 eetlepels gebroken zwarte peperkorrels, 2 eetlepels worcestersaus |

4 teentjes knoflook, fijngehakt

1 1/2 theelepel droge mosterd

3 eetlepels balsamicoazijn

1/2 theelepel zout

Verwarm de braadpan voor op 175 °C. Maak meerdere inkepingen in de bovenkant van de braadstukken. Leg de braadstukken op het rooster.

Plaats het rooster in de braadpan. Meng azijn, sojasaus, worcestersaus en mosterd. Bestrijk de braadstukken met marinade. Meng gemalen peper en knoflook. Wrijf het vlees in. Bestrooi met zout. Dek af; braad 20 tot 25 minuten per pond of tot het braadstuk de gewenste gaarheid heeft bereikt.

### **Gebakken bonen**

2 blikken (elk 3,2 kg) varkensvlees en bonen 1/2 kopjes

worcestersaus

1 1/2 kopje melasse

2 eetlepels droge

mosterdpoeder

1 1/4 kopje ketchup

450 gram spek, gebakken tot het net

knapperig is en in stukken gesneden

3/4 kopje bereide barbecuesaus

Doe alle ingrediënten in een ovenvaste schaal en plaats deze op het rooster in de braadslee. Dek af en bak 2 uur op 150 °C of tot het geheel warm is. Roer af en toe.







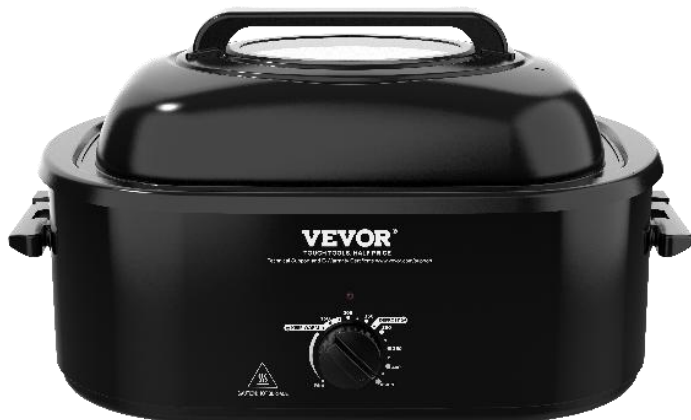
**Affordable. Reliable. Home Improvement.**

## **ROSTUGN**

**MODELL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



**MODELL: CKSTRS18-RHD-V/CKRVRS14-WHD/CKSTRS18-VHD-V/  
RO4 / RO1 /RO3/CKMERS14-BHD/RO2**



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



**Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.**

**Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder 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, doppa inte stekplattans bas, sladd

eller kontakt i vatten eller annan vätska.

4. Noggrann övervakning är nödvändig när en apparat används av eller i närheten av barn.

5. Dra ur sladden ur uttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.

6. Använd inte stekugnen med en skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten inte fungerar som den ska, eller har skadats på något sätt.

Returnera apparaten till tillverkaren (se garanti) för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk 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 vidröra 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 vid flyttning av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

12. VARNING: Ånga som kommer ut under locket eller under matvärmningsformarna är het och kan orsaka brännskador.

13. Använd inte apparaten till annat än det avsedda ändamålet.

14. Använd ugnsvantar för att ta ut den AVTAGBARA LAGPLÅTEN ur de Stekugn eller för att ta ut en bakplåt eller tillagad mat ur AVTAGBAR STEKPANNA.

Denna apparat är ENDAST för HUSHÅLLSBRUK. Inga delar inuti som kan repareras av användaren. Försök inte att serva produkten. Doppa inte basen i vatten eller annan vätska.

En kort strömsladd medföljer för att minska risken för att man trasslar sig eller snublar över en längre sladd. EN FÖRLÄNGNINGSSLAD KAN ANVÄNDAS MED FÖRSIKTIGHET; DEN MARKERADE ELEKTRISKA DATAN BÖR DOCH VARA MINST LIKA HÖG SOM STEKUGNENS ELEKTRISKA DATA. Förlängningssladden bör inte hänga över bänkskivan eller bordsskivan där barn kan dra i den eller snubbla över den.

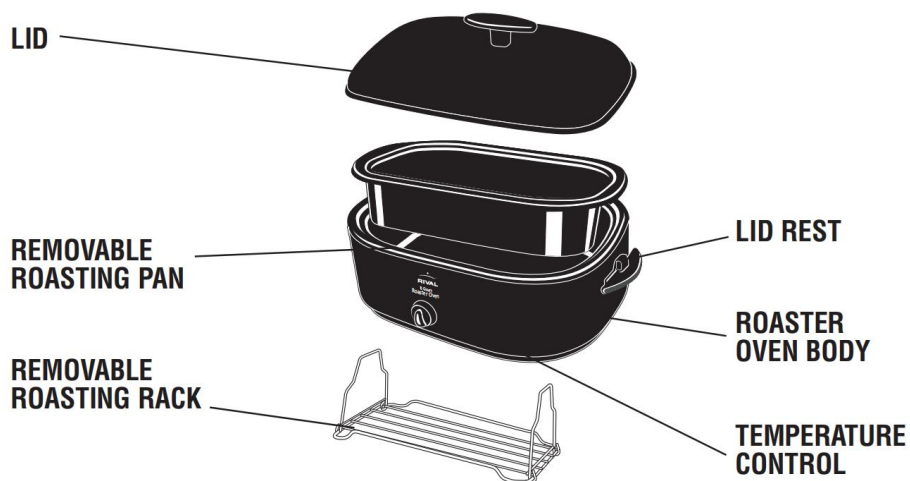
## **POLARISERAD PLUGG**

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

Vissa bänkskivor och bordsytor, såsom Corian® och andra ytor är inte konstruerade för att motstå den långvariga värme som genereras av vissa apparater. Vi rekommenderar att du placerar en värmedyna eller ett grytunderlägg under din Rival®-produkt för att förhindra eventuella skador på ytan.



## **KÄNN DIN ROSTIG UGN**



1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Tvätta den AVTAGBARA LEKPANNAN, LEKGALLRET och LOCKET i varmt vatten med diskmedel och en svamp eller tvättlapp. Skölj noggrant.
3. Utsidan av stekugnen kan rengöras med en mjuk trasa och varmt tvålatten. Torka torrt. Använd inte slipande rengöringsmedel. Sänk inte ner stekugnen i vatten.

**OBS:** På grund av tillverkningsprocessen kan viss rök och lukt uppstå under första användningen. Detta bör försvinna efter den första uppvärmningen av stekugnen.

- Använd alltid den AVTAGBARA LEGGPLAN i stekugnen vid tillagning.
- **OBS:** Placera aldrig mat eller vätska direkt i stekugnens hölje.
- Undvik ångventilerna när du tar bort eller lyfter LOCKET.
- Betydande mängder värme avges när LOCKET tas bort; därför måste tillagningstiden förlängas. Undvik att ta bort LOCKET ofta för att kontrollera tillagningsförloppet eller röra om.
- För att använda LOCKSTÖDET, håll LOCKET upprätt i HANDTAGET och placera LOCKETS kant under LOCKSTÖDETS metallflikar precis ovanför HANDTAGET på vardera sidan.
- Färdigmat kan tillagas i stekugnen. Placera behållaren på ett stekgaller. Följ anvisningarna på förpackningen.
- Kött som steks i din stekugn kommer att vara saftigt och mört. För extra

bryning, pensla olja eller smör över köttet innan tillagning. Att sänka temperaturen och tillaga längre ger också köttet ett krispigare, mörkare brunt skal.

- För att skapa mörkare rostad fågel med krispigare skinn, tillsätt inte vätska (med undantag för smöret eller oljan) tills det bara är 30 minuter kvar av tillagningen.

#### -E5-ANVÄNDNING AV DIN ROSTKAST

1. Placera den AVTAGBARA STEKPANNAN i STEKUGNENS HUS.
2. Se till att TEMPERATURKONTROLLEN är i AV-läge och anslut sedan sladden till ett 120-volts växelströmsuttag.
3. Slå på stekugnen genom att vrida TEMPERATURKONTROLLEN till önskad temperatur.

4. Förvärm i 15 till 20 minuter.

5. Placera stekgallret i den uttagbara stekpannan, lägg maten på gallret och sätt på locket på stekugnen.

**OBS:** Vissa livsmedel eller recept kräver inte STEKGALLER.

6. När du är klar, vrid TEMPERATURKONTROLLEN till AVSTÄNDNINGSläget och dra ur stekugnens sladd ur uttaget.

7. Ta bort LOCKET och använd ugnsvantar för att ta ut STEKGALLRET med maten och servera.

**OBS:** Doppa inte stekugnens hölje i vatten eller annan vätska. Placera inte den avtagbara stekpannan i diskmaskin.

1. Vrid TEMPERATURKONTROLLEN till AVSTÄNGT läge.
2. Dra ur stekugnens sladd ur uttaget och låt enheten svalna.
3. Låt stekugnen svalna helt innan rengöring.
4. Diska den AVTAGBARA LAGNINGSPANNAN, LOCKET och LAGNINGSGALLRET i varmt vatten med diskmedel – med en svamp eller trasa. Skölj noggrant i varmt vatten och torka sedan med en handdukstorka.

5. Torka av insidan och utsidan av stekugnens hölje med en fuktig trasa.

-E6--E7-

## STEKNING AV KÖTT OCH FJÄDERFÄGEL

Köttet tillagas snabbare än i en vanlig ugn. Att sänka temperaturen och öka tillagningstiden ger en brunare och krispigare skorpa. Tiderna som anges nedan är ungefärliga och bör endast användas som riktlinje.

## BESTÄMNING AV KÖTTETS TILLAGNINGSGRAD

Det rekommenderas att du använder en köttermometer för att avgöra om köttet och fågeln är tillagade. Stick in termometern i mitten av den tjockaste delen av köttet. Tillaga tills önskad tillagningsgrad har uppnåtts.

| KÖTT                                               | SÄLLSYNT   | MEDIUM      | BRA GJORT    |
|----------------------------------------------------|------------|-------------|--------------|
| NÖTKÖTT                                            | 140°F/60°C | 1 60°F/71°C | 76°C         |
| FLÄSK                                              | *          | 71°C        | 76°C         |
| LAMM                                               | 60°C       | 71°C        | 76°C         |
| RÖKT SKINKA<br>Koka innan du<br>äter Helt tillagad | *          |             | 71°C<br>60°C |
| FJÄDERFÄN<br>Ugnsbakad<br>kyckling Turkiet         | *          |             | 82°C<br>82°C |

\*Rare fläsk, skinka eller fågel rekommenderas inte.

## STEKNING AV KÖTT OCH FJÄDERFÄGEL

Köttet tillagas snabbare än i en vanlig ugn.

Temperatur och ökad tillagningstid kommer att resultera i en brunare och krispigare skorpa. Tiderna som anges nedan är ungefärliga och bör endast användas som riktlinje.

## MATLAGNINGSGUIDE (FORTS.)

| KÖTT          | VIKT (PUND) | TEMP. | MIN./LB.   |
|---------------|-------------|-------|------------|
| NÖTKÖTTSTEKAR | 4-63-5      | 162°C | 17 till 21 |

|                                 |         |                                           |            |
|---------------------------------|---------|-------------------------------------------|------------|
| Stående revben                  | 3%-4    | 175°C                                     | 17 till 21 |
| Oxfiletips                      | 4-6     | 230°C                                     | 7 till 10  |
| Fläskkarré                      | 3%-4    | 150°C                                     | 26 till 34 |
| Ugnsstek Kommat<br>nötkött      |         | 150°C                                     | 15 till 17 |
| LAMM                            |         |                                           |            |
| Ben                             | 5-8     | 175°C                                     | 20 till 22 |
| Axel, benfri                    | 3-4     | 175°C                                     | 20 till 22 |
| FLÄSK                           |         |                                           |            |
| Ländryggsstek                   |         | 175°C                                     |            |
| Rullad axel                     | 3-5     | 162°C                                     | 21 till 26 |
| Käft                            | 4-6-4-5 | 230°C för att<br>bryna och                | 30 till 34 |
| Revbensspjäll i<br>lantlig stil | 8-10    | sänk sedan<br>temperaturen<br>till 120 °C | 15 till 17 |
| RÖKT SKINKA                     |         |                                           |            |
| Med ben, skaft                  | 10-15   | 162°C                                     | 17 till 21 |
| Benfri                          | 8-12    | 162°C                                     | 15 till 17 |
| Helt tillagad                   | 5-10    | 162°C                                     | 13 till 24 |
| KALVKÖTT                        |         |                                           |            |
| Fransyska                       | 4-6     | 162°C                                     | 26 till 30 |
| Axel                            | 3-5     | 162°C                                     | 26 till 30 |
| FJÄDERFÄN                       |         |                                           |            |
| Kyckling, hel                   | 3 ½ -5  | 175°C                                     | 13 till 15 |
| Kyckling, hel                   |         | 175°C                                     | 15 till 17 |
| Kyckling, bitar                 | 6-8     | 175°C                                     | 7 till 9   |
| Kalkon, förbastad               | 6-8     | 190°C                                     | 12 till 15 |
| Kalkon, förbastad               | 10-14   | 190°C                                     | 13 till 15 |
| Kalkon, färsk                   | 14-22   | 175°C                                     | 15 till 17 |
|                                 | 10-14   |                                           |            |

## LÅNGSAMT TILLAGNING

Långkokning är bäst för mindre möra köttbitar. Värmen är gradvis vid långkokning. Det är inte nödvändigt att röra om vid långkokning. Undvik att ta bort locket under långkokning. Värme avges när LOCKET tas bort och kan öka tillagningstiden. När du använder ett standardrecept, långkoka i 1½ timmar var 30:e minut. Långkoka med inställningen 250°F/120°C.

## BAKNING\*

- Bakformar ska alltid placeras på STEKGALLERN.

Placera inte kastruller på botten av den AVTAGBARA STEKPANNAN.

- Metallpannor rekommenderas för användning i stekpannan eftersom de ger bättre värmeöverföring och bryning.

| MAT           | TEMP.                              | GRÄDDNINGSTID<br>(MIN) |
|---------------|------------------------------------|------------------------|
| MUFFINS       | 218 °C                             | 15 till 20             |
| SNABBRÖD      | 190°C                              | 65 till 75             |
| Jästbröd      | 205 °C                             | 40 till 45             |
| Jästrullar    | 205 °C                             | 18 till 20             |
| SMÅKAKOR      | 175 °C                             | 11 till 13             |
| BROWNIES      | 175 °C                             | 25 till 30             |
| MUFFINS       | 175 °C                             | 25 till 30             |
| PLATTKAKA     | 175 °C                             | 40 till 45             |
| PUNDKAKA      | 175 °C                             | 50 till 60             |
| BUNDTKAKA     | 175 °C                             | 50 till 60             |
| CHEESECAKE    | 162 °C                             | 50 till 60             |
| FRUKTPAJ      | 218 °C                             | 45 till 50             |
| VANILJSÅPAJ   | 175 °C                             | 50 till 60             |
| BAKDEGSSKAL   | 218 °C                             | 10 till 13             |
| PIZZA (9 tum) | 218 °C                             | 20 till 25             |
| BAKAD POTATIS | 350° till 400°F/175° till<br>205°C | 50 till 60             |

|                    |                                 |            |
|--------------------|---------------------------------|------------|
| SÖTPOTATISAR       | 350° till 400°F/175° till 205°C | 55 till 65 |
| GRATINERAD POTATIS | 175 °C                          | 75 till 90 |
| VINTERSQUASH       | 205 °C                          | 45 till 60 |
| BAKADE ÄPPLEN      | 350°/175°C                      | 35 till 45 |

\* Förvärm alltid stekpannan före gräddning.

## **CITRON- OCH VITLÖKSSTEK KYCKLING**

1,8 till 2,5 kg kyckling

2 msk citronsaft

3 vitlöksklyftor, finhackade

1/2 tsk malen svartpeppar

1 tsk salt

1/4 dl smör, mjukt

Skölj kycklingen i kallt vatten. Blanda resterande ingredienser och gnid in dem över skinnet och mellan kycklingens skinn och kött. Placera ugnsgallret i en ugnform. Lägg kycklingen på ugnsgallret och täck över. Grädda i 175 °C i 1½ timme eller tills kycklingen är klar.

## **BAKAD POTATIS**

8 till 12 bakpotatisar

Tvätta potatisen och stick hål med en gaffel. Placera gallret i en ugnform. Stapla potatisen på gallret och se till att de inte nuddar kanterna på formens ugn. Täck över och grädda i 205 °C i 1 till 1½ timmar.

## **POT LUCK-KÖTTGRYTA**

3,4 kg kött i nötgröta

15 potatisar, skalade och tärnade

2 koppar torra brödsulor

2 msk basilika

2 tsk salt

2 koppar snabbkokande tapioka

1/2 tsk peppar  
8 burkar (110 g) skivade champinjoner, oavrunna  
4 stora lökar, skurna i åttondelar  
15 burkar (340 g styck) kondenserad tomatsoppa  
1,8 kg babymorötter  
8 koppar nötköttbuljong  
7 stjälkar selleri

Blanda köttet i grytan med ströbröd, salt och peppar. Lägg köttet i en ugnform och tillsätt resterande ingredienser; rör om väl. Täck över och stek i 120 °C i 4 till 5 timmar eller tills kött och grönsaker är möra.

RECEPT

## CHILI FÖR EN FOLK

1,4 kg torra pintoböner, blötlagda och avrunna 5 vitlöksklyftor, hackade  
1 burk (740 g) tärnade tomater  
2 jalapeñopeppar, finhackade  
4,5 kg malen chicken, brynt och avrunnen 3 msk spiskummin  
12 koppar vatten  
3/4 kopp chilipulver  
2 lökar, hackade  
3 koppar tomatjuice  
2 gröna paprikor, hackade  
3 burkar (10 1/2-oz. vardera) tomater och chilifrukter

Värm stekpannan till 175 °C. Blanda de första 8 ingredienserna i stekpannan. Täck över och tillaga i 2 1/2 timme. Tillsätt resterande ingredienser. Täck över och tillaga i ytterligare 30 minuter till 1 timme.

## KÖTTBULLAR

2,5 kg nötfärs  
1 1/2 tsk salt  
1 kopp italienskt kryddade fina, torra brödsmulor  
1/2 tsk peppar  
5 ägg

Värm stekpannan med plåten på plats till 218 °C. Blanda alla ingredienser. Forma till 2,5 cm stora bollar. Lägg köttbullarna i plåten. Täck över; Grädda i 30 till 45 minuter eller tills de är klara.

Rör om då och då så att de får färg på alla sidor. Ger cirka 75 köttbullar.

## BRÄSERAD REVBEN MED PEPPARKORPA

2,8 - 4,5 kg revbensspjäll av nötkött

15 vitlöksklyftor,

finhackade

1/4 kopp nymalen svartpeppar

5 (14 1/2-oz.) burkar nötbljong

2 tsk salt

1 kopp rött vin, valfritt

Värm stekpannan till 230 °C. Gnid in revbenen på alla sidor med peppar och vitlök.

Strö över salt. Lägg revbenen i en ugnform och täck över. Tillaga i 15–30 minuter, tills de är gyllenbruna på alla sidor. Håll bljong över revbenen.

Täck över, sänk värmen till 150 °C och tillaga tills de är mjuka, 2 till 2½ timmar.

## FLÄSKSTEK

1,8-2,5 kg fläskkarré

1/2 tsk peppar

4 vitlöksklyftor, finhackade

1/2 koppar italiensk

dressing

1 tsk salt

1/4 kopp Worcestershiresås

Värm stekpannan till 175 °C. Lägg steken på ett galler. Pressa ner den hackade vitlöken i stekens yta. Placera gallret i stekpannan och blanda dressing och worcestershiresås. Pensla steken med marinad. Täck över och tillaga i 2 till 2 1/2 timmar eller tills den är klar.

## RECEPT

### SPAGHETTI SÅS

1 burk (120 g) tomatjuice

1/3 kopp basilikablad

4 burkar (750 g) tärnade tomater

1/4 kopp

oreganoblad

2 burkar (350 g) tomatpuré

1 1/2 msk persilja

2 msk Worcestershiresås

1 msk timjan

6 koppar vatten

1 msk salt

5 vitlöksklyftor, finhackade

1 tsk peppar

Sätt stekpannan på 175 °C. Lägg alla ingredienser i en ugnssäker form och

rör om väl. Placera på ett galler i en ugnform. Täck över och tillaga i 3–4 timmar tills köttbullarna är tjockare. Tillsätt köttbullarna under de sista 1–1½ timmarna. Rör om då och då.

## **KRYDDIG OXSTEK**

2 (2 1/2 till 3-lb.) nötköttsstek eller oxfilé

1/4 kopp sojasås

2–3 msk krossade svartpepparkorn 2 msk worcestershiresås

4 vitlöksklyftor, finhackade

1 1/2 tsk torr senap

3 msk balsamvinäger

1/2 tsk salt

Värm stekpannan till 175 °C. Gör flera snitt i stekarnas ovansida. Lägg stekarna på ett galler. Ställ in gallret i stekpannan. Blanda vinäger, sojasås, worcestershiresås och senap. Pensla marinaden över stekarna. Blanda krossad peppar och vitlök. Gnugga in köttet. Strö över salt. Täck över; stek i 20 till 25 minuter per kg eller tills steken når önskad stekgrad.

## **BAKADE BÖNOR**

2 burkar (3 kg styck) fläsk och bönor

1/2 koppar

Worcestershiresås

1 1/2 kopp melass

2 msk torrt senapspulver

1 1/4 kopp ketchup

450 g bacon, tillagat tills det är

knaprigt och uppskuret

3/4 kopp färdig barbecuesås

Blanda alla ingredienser i en ugnssäker form och lägg på ett ugnsgaller i en ugnform. Täck över och tillaga i 150 °C i 2 timmar eller tills allt är genomvärt. Rör om då och då.





