



ROASTER OVENS/ HORNO ASADOR

User Guide/ Guía Del Usuario

For product questions contact:

USA : 1-800-334-0759

Canada : 1-800-667-8623

www.oster.com

2018 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by
Sunbeam Products Inc. Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

EE.UU.: 1.800.334.0759

Canadá: 1.800.667.8623

www.oster.com

2018 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431.

General Roaster Ovens IB_Oster_18ESM2
Printed in China
Impreso en China

P.N. 195150 Rev. A
GCDS-OST120618-JC



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Recipes
Recetas



Warranty
Garantía

*Images may vary depending on model purchased/
Las imágenes pueden variar en función del modelo adquirido*

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

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

cycle. Escaping steam can cause burns. Always lift the lid away from your body.

15. Use caution when removing the roasting pan, roasting rack or buffet server insert (if provided). They will be hot from the cooking cycle and may cause burns. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
17. Models with glass window lids: The window is made of tempered glass. Always inspect the glass for chips, cracks or any other damage. Do not use the lid if it is damaged, as it may shatter during use.
18. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
19. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the roasting oven body. Cook only in the roasting pan provided.
20. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUGS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.



POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:

- The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

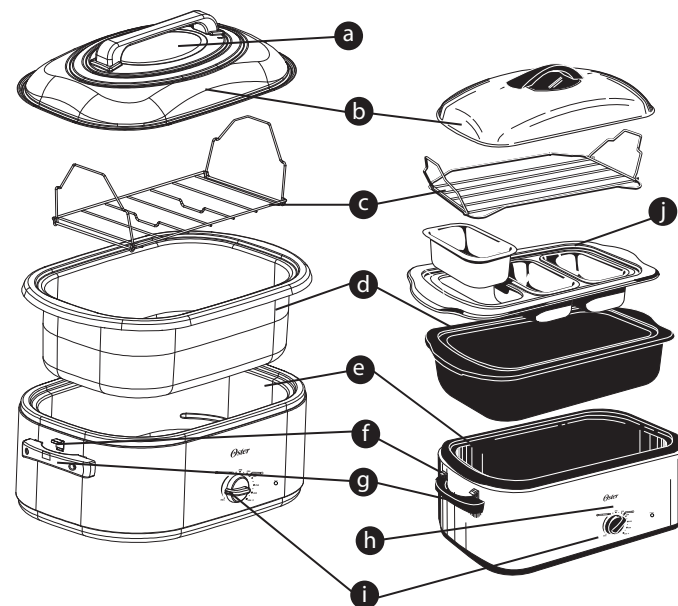
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

NOTICES

- Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your roaster to prevent possible damage to the surface.
- During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
- Please use caution when placing your roasting pan on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. Due to the nature of the roasting pan, its rough bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the roasting pan before setting on a table, countertop or other surface.

Thank you for purchasing the Oster® Roaster Oven. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com or call us at 1-800-334-0759.

LEARNING ABOUT YOUR ROASTER OVEN



- | | |
|--|--|
| a Viewing Window | f Lid rest |
| b Lid (design may vary based on model purchased) | g Side handles |
| c Removable roasting rack | h Indicator light (only on select models) |
| d Removable roasting pan | i Temperature control |
| e Roaster oven body | j Buffet server insert (only on select models) |



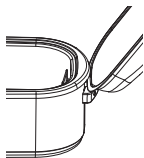


PREPARING YOUR ROASTER OVEN FOR USE

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

IMPORTANT POINTS

- Always use pot holders or oven mitts when placing or removing food, a baking pan or casserole in the preheated roaster.
- **CAUTION:** Always lift the lid away from your body to avoid any escaping steam from the roaster.
- Significant amounts of heat escape whenever the LID is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the LID for checking cooking progress or stirring.
- To use the LID REST feature, hold the LID upright by the HANDLE and place the edge of the LID under the metal tabs just above either side HANDLE.
- In select models only, The LID is designed with a glass viewing window that allows you to monitor cooking progress with ease. High-moisture foods such as turkey and roasts may cause condensation to form on the glass as the cooking cycle starts. This is temporary and the condensation will dissipate during the cooking process, providing a clear view of your food.
- Convenience foods can be baked in the roaster oven. Place container on ROASTING RACK. Follow package directions.
- Meats roasted in your Roaster Oven will be moist and tender. For additional browning, brush oil or butter over the meat before cooking.
- To create a darker roasted, crispier skin poultry, remove your poultry from the roaster oven at the last 30 minutes of roasting time and place in your oven at 425° F for the last 30 minutes to complete the roasting process.



HOW TO

USING YOUR ROASTER OVEN

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

USING YOUR BUFFET SERVER INSERT (Select models only)

Wash all SERVING DISHES, LIDS and Buffet Server frame with warm soapy water.

- 1 Fill the REMOVABLE ROASTING PAN from your Roaster Oven with 6 Qts. full of water (or 1/2 - 3/4 full) and place inside ROASTER OVEN BODY. **CAUTION:** NEVER add water directly inside the ROASTER OVEN BODY.
- 2 Place BUFFET SERVER FRAME on top of the REMOVABLE ROASTING PAN. Make sure the frame is secure and level.
- 3 Add empty SERVING DISHES, making sure they are also secure.



- 4 Cover with LID and plug Roaster into a 120V outlet. Preheat on 350° F for 30 minutes or until water is very hot.
- 5 Uncover and carefully add hot, cooked food into SERVING DISHES.
- 6 Cover and turn CONTROL to 250° F setting to keep foods warm. If necessary, adjust temperature.
- 7 Stir occasionally and keep food covered to maintain temperature.
- 8 Check every hour and carefully add more hot water if necessary.

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

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

USING THE DEFROST SETTING (select models only)

Your Oster® Roaster may feature a unique Defrost setting. The Defrost setting is convenient for when you have forgotten to defrost your frozen turkey ahead of time or did not allow yourself enough time to fully defrost it in time to roast it. With this unique and innovative Defrost setting, you can take your turkey from frozen to roasted in hours – not days!

NOTE: In order to plan your day accordingly, when roasting a turkey from frozen you can estimate it will take around twice the time it would normally take to roast an already defrosted turkey in your roaster.

It's easy to use; just follow these few simple steps:

1. Turn temperature knob to "DEFROST." Preheat roaster for about 15-20 minutes.
2. Unwrap your frozen turkey and place it on the roasting rack inside of roaster and place lid on top. Defrosting process begins.
 - Make sure to have a good meat thermometer to check defrosting temperatures from time to time; however, try not to open the lid too many times as it is important to keep as much heat as possible in the roaster while defrosting.
3. Check that legs and thighs have reached between 90°F and 100°F before basting. Once they do, brush the outside of the turkey with butter or oil and season with salt and pepper (see chart below for estimated times).
4. Continue cooking in the Defrost Setting until the thighs and legs reach at least 130°F to 150°F and the breast reaches at least 50°F to 60°F. (see chart below for estimated times). Once desired temperatures have been met, use a baster to remove any excess liquid or ice chunks remaining in the cavity. Then, using tongs, remove the bag of giblets and neck. Once removed, brush the outside with additional butter or oil.

NOTE: If the giblets and neck are hard to remove at this time, let the turkey defrost slightly longer checking about every 10 – 15 minutes until they can be removed relatively easily.

5. Now you are ready to start roasting. Turn the temperature knob to 325°F and roast your turkey (see chart below for estimated times). The turkey will be done roasting when the temperature of the breast reaches at least 165°F and the legs and thighs reach at least 175°F. The other important temperature to take is inside the cavity - it also needs to reach at least 165°F or you risk contaminating the rest of the bird when you carve it.

NOTE: To check doneness of the turkey it is important to take temperature readings in different areas of the turkey to make sure it is all completely done. If any of the areas have not reached the temperatures noted above, let it roast for a little longer until they are reached, checking about every 10 - 15 minutes.



ESTIMATED TIMES WHEN USING DEFROST	Smaller Turkey About 17Lbs.		Larger Turkey about 23lbs.	
	Hours	Minutes	Hours	Minutes
Steps				
Roaster Preheat (steps 1 & 2)		20		20
First Check of Temperatures (step 3)	1	30	4	30
Finish Defrosting (step 4)	2		1	
Total DEFROST Time	3	50	5	50
Roasting Turkey (step 5)	2		1	
Total DEFROST + ROAST Time	5	50	6	50

Above times are estimates and should be used as a guide to planning your total time using the defrost setting. Your best indicators at each stage are the temperatures the turkey reaches at each step using a good meat thermometer.

NOTE: You might be wondering why it would take a smaller turkey longer than a larger turkey to roast once it is thawed and you have removed the neck and giblets. The time your roaster takes to defrost and roast a turkey is based on temperature and turkey size.

- Larger turkeys - When using the defrost setting, the roaster heats up the turkey. Since a larger turkey is exposed to heat for a longer period of time when using the defrost setting, the time it takes to roast is shorter.
- Smaller turkeys - When using the defrost setting, the roaster heats up the turkey. Since a smaller turkey is exposed to heat for a shorter period of time when using the defrost setting, the time it takes to roast is longer.

USING THE KEEP WARM SETTING (Select models only)

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



CARE & CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

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

How to clean your Buffet Server Insert (select models only)

CAUTION: BUFFET SERVER is hot. Handle Carefully.

- Always allow the BUFFET SERVER to completely cool before cleaning.
- SERVING DISH, LIDS and FRAME from BUFFET SERVER may be cleaned in hot soapy water or in dishwasher. Rinse and dry completely.
- SERVING DISH LIDS may be cleaned in warm soapy water.

USER MAINTENANCE:

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.





COOKING GUIDE

Determining Meat Doneness

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

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

Allow meats to stand about 10 minutes before carving and serving

MEAT	MEDIUM RARE	MEDIUM	WELL DONE
Beef			
Roast	145° F	155° F	170° F
Meatloaf		160° F	
Veal			
Roast		155° F	
Lamb			
Roast	140° F	155° F	170° F
Pork			
Roast		155° F	160° F
Poultry			
Roast Chicken Or Turkey			180° F
Chicken or Turkey Breast or Parts			180° F

* Rare pork, ham or poultry is not recommended.

Roasting Meats And Poultry

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

MEAT	WEIGHT (LBS.)	ROASTING TEMPERATURE	MINUTES PER LB	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
BEEF: Standing Rib	6 to 8 lbs	350° F	10 to 12 minutes	Rare: 1 hour	124° F
			12 to 15 minutes	Medium Rare: 1 ¼ hours	145° F
			15 to 17 minutes	Medium: 1 ½ hours	160° F
			17 to 19 minutes	Well: 1 ¾ hours	170° F
Sirloin Tip	3 to 5 lbs	325° F	11 to 13 minutes	Rare: 1 hour	124° F
			13 to 15 minutes	Medium Rare: 1 ¼ hours	145° F
			15 to 17 minutes	Medium: 1 ½ hours	160° F
			17 to 19 minutes	Well: 1 ¾ hours	170° F
Tenderloin	2 to 4 lbs	450° F	10 to 12 minutes	Rare: 25 minutes	124° F
			12 to 14 minutes	Medium Rare: 40 minutes	145° F
			15 to 16 minutes	Medium: 50 minutes	160° F
			16 to 18 minutes	Well: 1 hour	170° F
Corned Beef	3 lbs	350° F	25 to 28 minutes	1 ¼ hours	160° F
Meatloaf	2 lbs	350° F	45 to 50 minutes	1 ½ hours	160° F
Meatballs	2 lbs/ 36 meatballs	350° F	12 to 15 minutes	25 minutes	160° F
LAMB: Leg	6 lbs	350° F	12 to 15 minutes	Medium Rare: 1 ¼ hour	145° F
			15 to 17 minutes	Medium: 1 ½ hours	160° F
			17 to 19 minutes	Well: 1 ¾ hours	170° F



MEAT	WEIGHT (LBS.)	ROASTING TEMPERATURE	MINUTES PER LB	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Crown Rack	3 lbs	350° F	12 to 15 minutes	Medium Rare: 35 minutes	145° F
			15 to 17 minutes	Medium: 45 minutes	160° F
			17 to 19 minutes	Well: 1 hour	170° F
PORK: Loin Roast	5 lbs	350° F	22 to 25 minutes	2 hours	160° F
Pork Chops	4 lbs 6 chops	325° F	11 to 15 minutes	45 minutes	160° F
Rolled Pork Shoulder	4 lbs	350° F	24 to 28 minutes	2 hours	160° F
SPARERIBS Country ribs	4 to 5 lbs	325° F	22 to 25 minutes	1 ½ hours	160° F
Baby Back Ribs	4 to 5 lbs	325° F	18 to 20 minutes	1 ¼ hours	160° F
SMOKED HAM: Bone in Ham	10 to 12 lbs	325° F	8 to 12 minutes	1 ¾ hours	160° F
Boneless Ham	6 to 8 lbs	325° F	12 to 14 minutes	1 ¼ hours	160° F
Fully Cooked Ham	6 to 8 lbs	325° F	10 to 12 minutes	1 hour	160° F
VEAL: Loin	5 lbs	325° F	24 to 28 minutes	2 hours	155° F
POULTRY: Fresh Chicken	4 to 5 lbs	350° F	12 to 15 minutes	1 ¼ hours	180° F
Roasting Chicken	6 to 8 lbs	350° F	10 to 12 minutes	1 ¾ hours	180° F
Fresh turkey	12 to 14 lbs	325° F	6 to 8 minutes	1 ¾ hours	180° F
Frozen turkey (defrosted)	14 to 16 lbs	325° F	6 to 8 minutes	2 hours	180° F
Fresh Turkey breast (bone in)	5 to 6 lbs	325° F	10 to 15 minutes	1 ½ hours	180° F

Baking*

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

FOOD	AMOUNT OR SIZE	BAKING PAN	TEMPERATURE	ESTIMATED TIME
Muffins	2 ½ -inch	12 muffin pan	400° F	14 to 18 minutes
Quick Bread	1 loaf	9 x 5x3 inch	350° F	25 to 30 minutes
Yeast Bread	1 ½ lb loaf	Baking sheet	375° F	25 to 30 minutes
Yeast Rolls	12 rolls	9-inch square baking pan	400° F	15 to 20 minutes
Coffeecake	9 squares	9-inch square baking pan	350° F	40 to 45 minutes
Brownies	9 squares	9-inch square baking pan	350° F	25 to 30 minutes
Cupcake	2 ½ -inch	12 muffin pan	400° F	14 to 18 minutes
Sheet Cake	12 servings	13 x9x3-inches	350° F	20 to 25 minutes
Pound Cake	10 servings	10-inch tube pan	325° F for dark pan 350° F for light pan	50 to 55 minutes
Bundt Cake	10 to 12 servings	10-inch Bundt pan	325° F for dark pan 350° F for light pan	50 to 55 minutes
Cheesecake	10 to 12 servings	10-inch spring form pan	Crust 400° F Then With filling 350° F	10 minutes 50 to 55 minutes
Fruit Pie	8 to 10 servings	9-inch glass pie plate	400° F	40 to 45 minutes
Quiche	8 servings	9-inch glass pie plate Or 10-inch metal tart pan	400° F Then 300° F	for 10 minutes for 35 to 40 minutes
Pizza	4 servings	9-inch pizza pan	425° F	20 to 25 minutes



FOOD	AMOUNT OR SIZE	BAKING PAN	TEMPERATURE	ESTIMATED TIME
Mini Pizzas	6 servings	Baking sheet	425° F	15 to 20 minutes
Baked Potatoes	6/ 1 lb each	On rack	400° F	55 to 60 minutes
	10/ 8 oz each	On rack	400° F	45 to 50 minutes
Sweet Potatoes	8/10 oz each	On rack	400° F	45 to 50 minutes
Scalloped Potatoes	9-inch square baking dish	On rack	350° F	60 to 70 minutes
Casserole	9-inch square baking dish	On rack	350° F	50 to 60 minutes
Winter Squash/ halved	In shallow baking pan	On rack	375° F	25 to 30 minutes
Baked apples	In shallow baking pan	On rack	350° F	35 to 40 minutes

* Always preheat roaster prior to baking



RECIPES

ROASTING

LEMON GARLIC ROAST CHICKEN

¼ cup butter or margarine, softened 2 large cloves garlic, minced
 1 tbsp grated lemon peel 1 tsp salt
 ¼ tsp pepper 2 tbsp fresh lemon juice
 4 to 5 lb chicken

Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. In small bowl, combine all ingredients, except chicken; blend well. Spread mixture evenly between skin and meat and on skin of chicken. Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Place chicken on rack and place lid on roaster.

Roast for 1 ¼ hours or until chicken registers 170° F in breast and 180° F in thigh when tested with meat thermometer.

Let rest 10 minutes before serving.

Makes 4 to 5 servings.

SPICY BEEF ROAST

¼ cup low sodium soy sauce 2 tbsp balsamic vinegar
 2 tbsp Worcestershire sauce 2 tsp Dijon mustard
 3 lb sirloin tip roast 4 large cloves garlic, minced
 2 tbsp cracked black peppercorns ½ tsp salt

Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. In small bowl, combine soy sauce, Worcestershire sauce and mustard. Brush over roast. In clean small bowl, combine garlic, peppercorns and salt. Sprinkle evenly over roast. Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Place beef on rack and place lid on roaster.

Roast to desired doneness following guide in roasting chart on page 10-11.

Let rest 10 minutes before serving.

Makes about 8 servings.



PORK ROAST

4 - 5 lb. pork loin roast	½ teaspoon pepper
4 cloves garlic, minced	½ cup Italian dressing
1 teaspoon salt	¼ cup Worcestershire sauce

Preheat roaster to 350° F. Place roast on rack. Press minced garlic into surface of the roast. Place rack in roaster. Combine dressing and Worcestershire sauce. Brush roast with marinade. Cover; cook for 2 to 2 ½ hours or until done.

ORANGE AND CHILI BRAISED SHORT RIBS

9 lbs beef short ribs	1 tbsp salt
1 tsp pepper	3 large onions, halved and sliced
10 large cloves garlic, minced	3 cups beef stock or broth
2 jars (12 oz., ea) chili sauce	1 cup orange juice
1 tsp crushed red pepper flakes	Fresh cilantro sprigs
Hot cooked rice	

Peel of 1 navel orange, cut in wide strips

Preheat roaster to 375° F for 15 minutes. Season short ribs with salt and pepper; add half the ribs to removable pan and cover. Let short ribs brown on both sides, turning once (about 15 minutes). Remove to bowl. Repeat with remaining short ribs. Pour off drippings. Reduce heat to 250° F.

Add onions, garlic, beef stock, chili sauce place in removable roaster pan. Add remaining ingredients, except cilantro and rice. Stir to blend. Return short ribs to roaster. Cover and cook for 3 ½ hours or until short ribs are tender.

Garnish with cilantro and serve over rice.

Makes about 10 servings

ROAST PORK ITALIANO

2 large cloves garlic, minced	2 tsp salt
¼ tsp pepper	1/3 cup Italian dressing
2 tbsp Worcestershire sauce	4 to 5 lb pork rib roast
2 tbsp chopped fresh basil	2 tbsp chopped fresh Italian parsley

Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. In small bowl, combine garlic, salt, pepper, Italian dressing and Worcestershire sauce. Spread evenly over pork roast. Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Place pork on rack and place lid on roaster.

Roast for 1 ¾ hours. Sprinkle with basil and parsley and roast about 15 minutes longer or until pork registers 160° F when tested with meat thermometer.

Let rest 10 minutes before serving.

Makes about 8 servings.





RECIPES

BAKING

BAKED POTATOES

8 to 12 baking potatoes

Wash potatoes and pierce with a fork. Place rack in the pan. Stack potatoes on roasting rack, making sure that they don't touch the sides of cooking pan. Cover and bake at 400°F for 1 to 1 ½ hours.

MEATBALLS

5 pounds ground beef	1 ½ teaspoons salt
1 cup Italian seasoned fine, dry bread crumbs	½ teaspoon pepper
	5 eggs

Preheat roaster with pan in place to 425° F. 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.

SEASONED MEATBALLS

2 lbs ground round	½ cup panko bread crumbs
½ cup minced onion	¼ cup chopped Italian parsley
3 tbsp tomato paste	4 large cloves garlic, minced
2 large eggs	2 tbsp dried basil
3 tsp dried oregano	2 tsp salt
¼ tsp pepper	1/3 cup Italian dressing

Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. In large bowl, combine all ingredients; blend well. Shape into 36 meatballs. Place in shallow roasting pan.

Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Place baking pan on rack and place lid on roaster.

Bake for 25 minutes. Remove from roaster and keep warm.

Use in Spaghetti Sauce Recipe.

SPAGHETTI SAUCE

1 can (28 oz) petit diced tomatoes	1 can (28 oz) tomato sauce
2 tbsp tomato paste	1 large onion, finely chopped
½ cup chopped Italian parsley	4 large cloves garlic, minced
2 tbsp dried basil	3 tsp dried oregano
1 ½ tsp salt	¼ tsp pepper
2 lbs hot cooked pasta	Shredded Parmesan cheese

Add all ingredients to removable roaster pan. Cook at 350° F for 1 hour. Add meatballs and cook 1 hour longer.

Serve over hot cooked pasta. Add shredded Parmesan cheese, if desired.

Makes about 18 servings

BAKED BEANS

2 cans (7-lbs. each) pork and beans	1/2 cup Worcestershire sauce
1 ½ cup molasses	2 tablespoons dry mustard powder
1 ¼ cup ketchup	
1 pound bacon, cooked until just crisp and cut up	¾ cup prepared barbecue sauce

Combine all ingredients in an oven safe dish and place in roaster pan. Cover and cook at 300° F for 2 hours or until heated through. Stir occasionally.

BARBECUE BEANS

8 cans (16 oz, ea) baked beans	1 large green pepper, chopped
1 large onion, chopped	2 cups ketchup
2 cups barbecue sauce	½ cup molasses
¼ cup mustard	¼ cup Worcestershire sauce
½ lb bacon, cooked and cut into 1-inch pieces	

Add all ingredients to removable roaster pan. Cover and cook at 300° F for 1 ½ hours or until heated through.

Makes about 24 servings



LEMON CHESECAKE

Crust: 2 cups finely ground animal crackers (about 8 oz)
2 tbsp granulated sugar ¼ cup unsalted butter, melted
Filling: 4 pkgs (8 oz, ea.) cream cheese, softened
4 large eggs, at room temperature
1 cup sour cream ½ cup heavy whipping cream
1 ¼ cups granulated sugar 2 tbsp fresh lemon juice
1 ½ tbsp grated lemon peel

Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Preheat roaster at 400° F for 15 minutes. Generously butter 10-inch spring form pan.

In medium bowl, combine all crust ingredients. Using a fork, toss to thoroughly blend. Press against bottom and about ¾-inch up sides of pan. (Place on rack in roaster oven pan; cover and bake for 10 minutes until crust is set. Remove to wire rack. Reduce roaster oven temperature to 350° F.

In large bowl of electric mixer beat cream cheese until light and fluffy. Beat in sugar, scraping down sides of bowl occasionally. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Gradually beat in remaining ingredients until fully blended. Spoon filling into prepared crust.

Place pan on to rack in roasting pan. Bake until filling is set and golden brown on top, about 50 to 55 minutes. (Cooking thermometer should register 155°F when inserted into center of cheesecake. Remove pan from oven and cool on wire rack.

Cheesecake will rise slightly above the top of the pan and will fall slightly as it cools.

When fully cooled, cover and refrigerate overnight before serving. Cheesecake may be refrigerated up to 4 days or frozen up to 1 month. If frozen, refrigerate overnight to thaw.

To serve, garnish with lemon slices.

Makes 10 to 12 servings



RECIPES

STEAM

STEAMED SALMON

4 center-cut boneless salmon fillets, 1-inch thick from 4-5 ounces
½ tsp sea salt ¼ tsp ground black pepper
1 tbsp lemon juice

Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Add 4 cups of water. Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. Season salmon fillets with salt and pepper, add lemon juice, and place onto a baking pan. Place baking pan on top of the rack. Bake for 20 minutes. Transfer salmon fillets to individual plates and season with more salt and pepper, if desired. Sprinkle with chives and serve.

MIXED STEAMED VEGETABLES

1 cup of broccoli, chopped into small florets
1 cup of cauliflower, chopped into small florets
1 cup of carrots, chopped ½ tsp salt
¼ tsp ground black pepper 6 tbsp of butter
1 lemon, juiced

Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Add 4 cups of water. Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. Add broccoli, cauliflower, and carrots onto a baking pan. Place baking pan on top of the rack. Cover and cook for 15 minutes or until just tender-crisp. Remove vegetables and toss with lemon juice, butter, and salt & pepper.



STEAMED ASPARAGUS WITH PARMESAN CHEESE

1 bunch of asparagus (2 lbs.), trimmed
2 tbsp extra-virgin olive oil 2 tbsp lemon juice
½ tsp salt ½ tsp ground black pepper
½ cup shaved parmesan

Place rack in roaster oven with handles up and curved bars down. Add 4 cups of water. Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. Add asparagus onto a baking pan. Place baking pan on top of the rack. Cover and cook for 10 minutes or until just tender-crisp. Toss with oil, lemon juice, salt & pepper. Top with parmesan Cheese.



1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.



JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por los niños ni por las personas que tengan su capacidad física, sensorial o mental reducida.
5. Se requiere una supervisión constante cuando se utiliza un aparato cerca de los niños. Los niños no debe jugar con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirar piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalarle o retirar las piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, gire todo control a la posición de apagado (MIN), luego desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No hale del cable para desconectarlo.
7. No opere un aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato sufra una falla, o si se ha dañado de manera alguna. No intente reemplazar ni cortar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (vea la garantía) para su examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones.
9. No utilice el aparato al aire libre o para uso comercial.
10. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni que toque las superficies calientes.
11. No lo coloque sobre ni cerca de superficies mojadas, ni fuentes de calor tales como una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
12. Proceda con extremo cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
13. El cuerpo del horno asador se mantiene caliente cuando termina el ciclo de cocción. No toque el cuerpo del horno asador inmediatamente después de retirar la olla de cocción. Permita que se enfríe antes de manipularla.
14. Utilice precaución cuando abra la tapa durante o después del ciclo de cocción. El vapor que se escapa puede ocasionar quemaduras. Siempre alce la tapa alejada de su cuerpo.



15. Proceda con precaución al retirar la cacerola de asar, rejilla de asar o servidor de buffet (si es provisto). Estos estarán calientes del ciclo de cocción y pueden ocasionar quemaduras. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
16. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado. El uso incorrecto puede ocasionar daños personales. Diseñado solamente para uso sobre un mostrador doméstico. Mantenga a una distancia de 6 pulgadas (152 mm) de la pared y todos los lados a su alrededor. Siempre utilice el aparato sobre una superficie nivelada, seca y estable.
17. Modelos con tapas de vidrio con ventanas de visualización: La ventana está fabricada de vidrio resistente. Siempre inspeccione el vidrio para astillas, rajaduras o cualquier otro daño. No utilice la tapa si está dañada, ya que puede romperse durante el uso.
18. No utilice con un programador, reloj automático, adaptador inalámbrico para enchufe o un tomacorriente que permita el control remoto, ni conecte a un circuito que se encienda y apague con regularidad por la utilidad.
19. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra una descarga eléctrica y evitar ocasionar daños al producto, no cocine directamente en el cuerpo del horno asador. Cocine solamente en la olla de cocción provista.
20. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden ocasionar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca acomode el cable sobre el borde del mostrador y nunca utilice el tomacorriente debajo del mostrador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES UNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Modelos norteamericanos con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad, este enchufe entrará en una toma de corriente polarizada de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en un tomacorriente, voltéelo. Si aún así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar esta medida de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Un cable eléctrico corto es proporcionado a fin de reducir los riesgos de tropezar o de

enredarse con un cable más largo. Existen cables más largos y separables o cables de extensión que pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación largo y separable o un cable de extensión en los modelos de cables cortos:

- a. La clasificación eléctrica marcada del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la de la clasificación eléctrica del aparato;
- b. Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
- c. El cable más largo debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

No hale, gire ni maltrate el cable de alimentación.

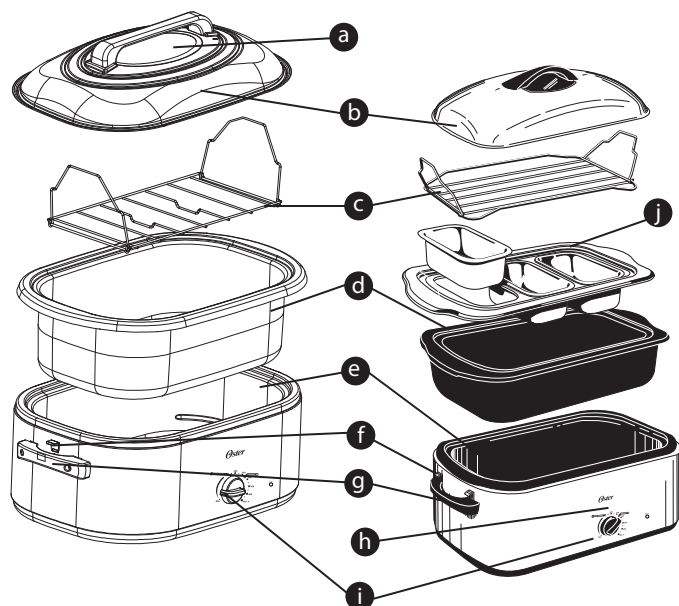
AVISOS IMPORTANTES SOBRE EL PRODUCTO

1. Algunas superficies de mostrador y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que genera algunos aparatos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de madera. Recomendamos colocar un salvamanteles debajo de su asador para evitar ocasionar daños a la superficie.
2. Durante el primer uso del aparato, podría detectarse un ligero humo y/o olor. Esto es normal que suceda con muchos aparatos que generan calor y no volverá a ocurrir después de utilizarse varias veces.
3. Por favor, utilice precaución cuando coloque su olla de asar sobre una cocina de superficie de cerámica o de vidrio, sobre un mostrador, mesa o cualquier otra superficie. Debido al diseño de la olla de cocción, su superficie inferior aspera podría arañar algunas superficies si no se utiliza cuidado debido. Siempre coloque una almohadilla protectora resistente al calor debajo de la olla de cocción antes de colocarla sobre la mesa, el mostrador o cualquier otra superficie.

Gracias por adquirir el Horno Asador Oster®. Antes de utilizar este producto por primera vez, por favor, tómese unos minutos para leer estas instrucciones y consérvelo para consultarlo. Preste especial atención a las indicaciones de seguridad. Por favor revise las garantías del producto y del servicio. Para aprender más acerca de los productos Oster®, por favor visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759



APRENDIENDO SOBRE SU HORNO ASADOR



- a** Ventana de visualización
- b** Tapa (el diseño puede variar según el modelo adquirido)
- c** Rejilla de asar extraíble
- d** Cacerola Asadora Removible
- e** Cuerpo del asador
- f** Apoyo de la tapa
- g** Asas laterales
- h** Luz Indicadora de Encendido (sólo en algunos modelos)
- i** Perilla de la Temperatura
- j** Buffet para servir (sólo en algunos modelos)

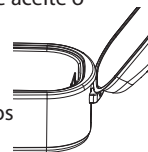


PREPARACIÓN PARA EL USO DE SU HORNO ASADOR

- 1 Retire todos los materiales de embalajes.
- 2 Lave la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE, LA REJILLA DE ASAR y LA TAPA con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño para lavar. Enjuague y seque completamente.
NOTA: No utilice limpiadores abrasivos.
- 3 El EXTERIOR DEL HORNO se puede limpiar con un paño suave y agua tibia y jabón. Seque con una toalla.
PRECAUCIÓN: No sumerja el EXTERIOR DEL HORNO en agua.

PUNTOS IMPORTANTES

- Siempre use agarraderas o guantes de cocina al colocar o retirar los alimentos, en los moldes para hornear o en las cazuela de los horno precalentados.
PRECAUCIÓN: Siempre levante la tapa lejos de su cuerpo para evitar cualquier escape de vapor del horno.
- Tenga cuidado con las salidas de vapor al quitar o levantar la tapa.
- Cantidades significativas de calor se escape cuando se retira la TAPA; Por lo tanto, el tiempo de cocción debe ser extendido. Evite levantar frecuentemente la tapa para comprobar el progreso de la cocción o para revolver.
- Para utilizar la función REST LID (Apoyo de la Tapa), mantenga la tapa en posición vertical por el ASA y coloque el borde de la tapa debajo de las lengüetas de metal justo por encima de cualquiera de las ASAS
- Solo en algunos modelos, la TAPA está diseñada con una ventana de visualización que le permite supervisar fácilmente el progreso de cocción. Los alimentos de alta humedad, como el pavo y los asados pueden crear condensación en el vidrio al comenzar el ciclo de cocción. Esto es temporal y la condensación se disipará durante el proceso de cocción, proporcionando una vista clara de sus alimentos.
- Los alimentos ya preparados se pueden hornear en el horno asador. Coloque los recipientes en la REJILLA DE ASAR. Siga las instrucciones del paquete.
- Las carnes asadas en el horno asador estarán húmedas y suaves. Para un dorado adicional, con una brocha póngale aceite o mantequilla a la carne antes de cocinarla.
- Para crear un tostado más oscuro, más crujiente con la piel de las aves, retire las aves del el horno asador en los últimos 30 minutos de asado y colóquelos en el horno a 425° F durante los últimos 30 minutos para completar el proceso de tostado.





CÓMO

USO DEL HORNO ASADOR

- 1 Coloque la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE dentro del HORNO ASADOR. **PRECAUCIÓN:** No cocine alimentos en el asador sin usar la cacerola asadora removible.
- 2 Coloque la tapa sobre el asador.
- 3 Asegúrese de que el CONTROL DE TEMPERATURA esté en la posición de MIN, a continuación, enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios.
- 4 Prenda el asador girando el control de temperatura a la temperatura deseada.
- 5 Pre-caliente el horno de 15 a 20 minutos (sólo en algunos modelos la luz indicadora de temperatura se apaga cuando la temperatura preestablecida es alcanzada)
- 6 Coloque la LA REJILLA de ASAR dentro de la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE, ponga la comida en la rejilla, y coloque la TAPA sobre el horno asador. **NOTA:** Algunos alimentos o recetas no requieren utilizar LA REJILLA DE ASAR.
- 7 Cuando haya terminado, gire el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición de MIN y desconecte el horno asador del tomacorriente.
- 8 Retire la TAPA y usando guantes para el horno, retire LA REJILLA DE ASAR con la comida y sirva.

USO DEL BUFFET PARA SERVIR (Sólo en algunos modelos)

Lave todos los RECIPIENTES, TAPAS y bandeja de buffet con agua tibia y jabón.

- 1 Llene la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE de su horno asador con 6 cuartos de galón de agua (ó 1/2 a 3/4 de capacidad) y colóquelo el interior DEL HORNO ASADOR. **PRECAUCIÓN:** NUNCA añada agua directamente en el interior del HORNO ASADOR.
- 2 Coloque la bandeja del BUFFET PARA SERVIR en la parte superior de la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE. Asegúrese de que esté nivelado y seguro.
- 3 Añada los recipientes de servir vacíos, asegurándose de que también estén estables.

- 4 Cubra con la TAPA y enchufe el Asador en una toma de 120V. Precaliente a 350° F por 30 minutos o hasta que el agua esté muy caliente.
- 5 Destape y agregue cuidadosamente comida caliente cocinada en los recipientes del BUFFET PARA SERVIR.
- 6 Cubra y ponga la perilla de la temperatura en 250° F para mantener los alimentos calientes. Si es necesario, ajuste la temperatura.
- 7 Revuelva de vez en cuando y mantenga los alimentos cubiertos para mantener la temperatura.
- 8 Compruebe cada hora y añada con cuidado más agua caliente si es necesario.

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

- Todos los RECIPIENTES de SERVIR deben estar en su lugar cuando se utiliza el BUFFET PARA SERVIR.
- Utilice sólo para mantener los alimentos cocinados calientes.
- Los RECIPIENTES DEL BUFFET no se deben utilizar en las hornillas, ni en un horno ni en un horno de microondas.
- Al llenar los RECIPIENTES con algunos alimentos que pudieran pegarse, se recomienda rociar el interior con un aceite de cocinar aerosol antiadherente.
- Si el alimento está seco, agregue caldo, jugo, agua o vino para ayudar a mantener el calor.

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELAR, PARA ASAR UN PAVO CONGELADO (sólo en algunos modelos)

Su Horno Asador Oster® puede contar con una función de descongelar única. La función de descongelar le brinda la conveniencia de asar su pavo descongelado aún cuando se le haya olvidado descongelarlo a tiempo o no haya esperado el tiempo suficiente para descongelarlo completamente antes de asarlo. Con esta función de descongelar única e innovadora, su pavo puede transformarse de congelado a asado en horas, ¡no días!

NOTA: para poder planear su día adecuadamente, cuando ase un pavo congelado debe estimar que tomará aproximadamente el doble de tiempo en cocinarse que le tomaría a un pavo descongelado en el asador.

Es muy fácil de usar, simplemente siga estos simples pasos:

1. Gire la perilla de la temperatura hasta la posición de "Defrost" (descongelar). Precaliente su asador de 15 a 20 minutos.



2. Desempaque su pavo congelado y colóquelo en la rejilla para asar dentro del asador, coloque la tapa en la parte superior. Comienza el proceso de descongelamiento.

- Asegúrese de tener un buen termómetro de carnes para verificar las temperaturas de descongelamiento de vez en cuando. No intente abrir la tapa muchas veces ya que es importante mantener el calor adentro del asador mientras se descongela el pavo.

3. Verifique que los muslos y contra-muslos han alcanzado una temperatura entre 90°F y 100°F antes de bañar con sus propios jugos. Cuando hayan alcanzado la temperatura adecuada, con un cepillo úntele mantequilla o aceite a la parte de afuera del pavo y sazone con sal y pimienta. (Ver la tabla para los tiempos estimados).

4. Continúe cocinando en la función de descongelar hasta que los muslos y contra- muslos alcancen una temperatura de por lo menos 130°F a 150°F y la pechuga alcance por lo menos 50°F a 60°F. (Ver la tabla para los tiempos estimados). Una vez que se hayan alcanzado las temperaturas deseadas, utilice una pipeta o pera para extraer el exceso de líquido y trozos de hielo en la cavidad. Utilice una pinza para retirar la bolsa de menudos y cuello. Cuando sean removidos, úntele mantequilla adicional a la parte de afuera del pavo.

NOTA: Si los menudos y el cuello son difíciles de remover a este punto, deje el pavo descongelando por más tiempo y verifique el proceso de cocción cada 10 a 15 minutos hasta que puedan ser removidos fácilmente.

5. Ahora ya está listo para comenzar a asar. Gire la perilla de temperatura hasta 325°F para asar su pavo (Ver la tabla para los tiempos estimados). El pavo estará listo cuando la temperatura de la pechuga alcance un mínimo de 165°F y muslos y contra-muslos alcancen un mínimo de 175°F. Otra temperatura que es importante tomar es la temperatura de adentro de la cavidad, ésta debe alcanzar un mínimo de 165°F o puede correr el riesgo de contaminar el resto del pavo cuando lo corte.

NOTA: para verificar el punto de cocción del pavo, es importante tomar la temperatura de todas las partes del mismo y asegurarse que están cocidas correctamente. Si alguna de las partes no ha alcanzado la temperatura adecuada, deje asar el pavo por más tiempo hasta que todas las partes hayan alcanzado la temperatura, verificando cada 10 a 15 minutos.

TIEMPOS ESTIMADOS DE LA FUNCIÓN DESCONGELAR	Pavo Pequeño ~17 Libras		Pavo Grande ~23 Libras	
	Horas	Minutos	Horas	Minutos
Pasos				
Precalentar el Asador (Pasos 1 y 2)		20		20
Primera Verificación de Temperaturas (Paso 3)	1	30	4	30
Terminar de Descongelar (Paso 4)	2		1	
Tiempo Total para DESCONGELAR	3	50	5	50
Asar el Pavo (Paso 5)	2		1	
Tiempo Total para DESCONGELAR y ASAR	5	50	6	50

Los tiempos de arriba son tiempos estimados y deben ser utilizados como una guía para planear el tiempo total de uso de la Función Descongelar. El tiempo que le toma a su asador para descongelar y asar es basado en la temperatura y el tamaño del pavo.

NOTA: Quizás se esté preguntando porque un pavo pequeño toma más tiempo para asar que un pavo grande cuando ya está descongelado y se le ha removido la bolsa de menudos y cuello. El tiempo que le toma a su asador para descongelar y asar es basado en la temperatura y el tamaño del pavo.

- Pavos Grandes – Cuando se utiliza la función de descongelar, el asador calienta el pavo. Debido a que un pavo más grande está expuesto al calor por un período de tiempo más largo cuando se utiliza la función de descongelar, el tiempo que le toma para asarse es más corto.
- Pavos Pequeños – Cuando se utiliza la función de descongelar, el asador calienta el pavo. Debido a que un pavo pequeño está expuesto al calor por un período de tiempo más corto cuando se utiliza la función de descongelar, el tiempo que le toma para asarse es más largo.

USO DE LA CONFIGURACIÓN DE MANTENER CALIENTE (Sólo en algunos modelos)

Su Asador Oster® puede presentar una función de Mantener Caliente. La función de Mantener Caliente es conveniente para entretenerse hasta que esté listo para servir. Cuando los alimentos ya terminaron su cocción, simplemente cambie el control de temperatura a la configuración mantener caliente y el asador mantendrá a fuego lento su comida caliente hasta que esté listo para servir.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato debe limpiarse después de cada uso.

PRECAUCIÓN: No sumerja el HORNO ASADOR en agua u otro líquido. No ponga la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE en el lavaplatos.

- 1 Gire el Control de la temperatura la posición "MIN".
- 2 Desenchufe el horno asador del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe.
- 3 Deje que el horno asador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- 4 Lave la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE, la TAPA y la rejilla de asar con agua jabonosa caliente - usando una esponja o paño. Enjuague bien con agua caliente, luego seque con una toalla. **NOTA:** No use productos de limpieza abrasivos.
- 5 Limpie el interior y exterior del HORNO con un paño húmedo.

Cómo limpiar su Buffet para Servir (sólo en algunos modelos)

PRECAUCIÓN: el BUFFET de SERVIR está caliente. Manipule con cuidado.

- Siempre deje que el BUFFET de SERVIR se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Los RECIPIENTES de SERVIR, las TAPAS y la BANDEJA de BUFFET se pueden limpiar con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. Enjuague y seque completamente.
- Las TAPAS de los RECIPIENTES se pueden limpiar con agua tibia y jabón.

MANTENIMIENTO:

Este aparato no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que no sea descrito en la sección de Limpieza, debe ser desempeñado solamente por un Representante de Servicio Autorizado. Vea la sección de Garantía.



GUÍA PARA LA COCCIÓN.

Determinando la Cocción de la Carne:

Siguiendo la guía de abajo, inserte un termómetro de lectura instantánea en el centro de la carne o pollo con cuidado de no tocar el hueso.

Recuerde una vez que la carne se retira del asador, la temperatura se elevará a unos 5 grados.

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

CARNE	MEDIO CRUDA	MEDIA	COCIDA
Carne			
Asada	145° F	155° F	170° F
Pastel de Carne		160° F	
Ternera			
Asada		155° F	
Cordero			
Asado	140° F	155° F	170° F
Cerdo			
Asado		155° F	160° F
Aves			
Pollo o Pavo Asado			180° F
Pechuga de Pollo o Pavo u otras Partes			180° F

* No se recomienda el cerdo, jamón o aves a la inglesa.



Asando Carnes y Aves

La carne se cocina más rápidamente en el horno asador que en un horno convencional. La reducción de la temperatura y el aumento del tiempo producirá un mayor dorado y resultará más crujiente. **Los tiempos indicados abajo son aproximados y deben usarse sólo como una guía.**

CARNE	PESO (LBS.)	TEMPER. PARA ASAR	MINUTOS POR LB	TIEMPO APROX. DE COCCIÓN	TEMPER. INTERNA
RES: Con Costillas	6 a 8 libras	350° F	10 a 12 minutos	Crudo: 1 hora	124° F
			12 a 15 minutos	Medio Crudo: 1 ¼ hora	145° F
			15 a 17 minutos	Medium: 1 ½ hora	160° F
			17 a 19 minutos	Bien Cocido: 1 ¾ hora	170° F
Solomillo	3 a 5 libras	325° F	11 a 13 minutos	Crudo: 1 hora	124° F
			13 a 15 minutos	Medio Crudo: 1 ¼ hora	145° F
			15 a 17 minutos	Medium: 1 ½ hora	160° F
			17 a 19 minutos	Bien Cocido: 1 ¾ horas	170° F
Lomito	2 a 4 libras	450° F	10 a 12 minutos	Crudo: 25 min.	124° F
			12 a 14 minutos	Medio Crudo: 40 min.	145° F
			15 a 16 minutos	Medium: 50 min.	160° F
			16 a 18 minutos	Bien Cocido: 1 hora	170° F
Carne Temera	3 libras	350° F	25 a 28 minutos	1 ¼ hora	160° F
Pastel de Carne	2 libras	350° F	45 a 50 minutos	1 ½ hora	160° F
Albondigas	2 libras/ 36 albondigas	350° F	12 a 15 minutos	25 min.	160° F
CORDERO Pierna	6 libras	350° F	12 a 15 minutos	Medio Crudo: 1 ¼ hora	145° F
			15 a 17 minutos	Medium: 1 ½ hora	160° F
			17 a 19 minutos	Bien Cocido: 1 ¾ horas	170° F

CARNE	PESO (LBS.)	TEMPER. PARA ASAR	MINUTOS POR LB	TIEMPO APROX. DE COCCIÓN	TEMPER. INTERNA
Costillar	3 libras	350° F	12 a 15 minutos	Medio Crudo 35 minutos	145° F
			15 a 17 minutos	Medium: 45 min	160° F
			17 a 19 minutos	Bien Cocido: 1 hora	170° F
CERDO: Lomo Asado	5 libras	350° F	22 a 25 minutos	2 horas	160° F
Chuletas de Cerdo	4 libras 6 chuletas	325° F	11 a 15 minutos	45 minutos	160° F
Rollo de cerdo Espalda	4 libras	350° F	24 a 28 minutos	2 horas	160° F
COSTILLA Costillas de cerdo	4 a 5 libras	325° F	22 a 25 minutos	1 ½ horas	160° F
Costillita	4 a 5 libras	325° F	18 a 20 minutos	1 ¼ horas	160° F
JAMON AHUMADO: Con hueso	10 a 12 libras	325° F	8 a 12 minutos	1 ¾ horas	160° F
Jamon sin Hueso	6 a 8 libras	325° F	12 a 14 minutos	1 ¼ horas	160° F
Jamon totalmente cocido	6 a 8 libras	325° F	10 a 12 minutos	1 hora	160° F
TERNERA: Lomo	5 libras	325° F	24 a 28 minutos	2 horas	155° F
AVE: Fresco Pollo	4 a 5 libras	350° F	12 a 15 minutos	1 ¼ horas	180° F
Pollo Asado	6 a 8 libras	350° F	10 a 12 minutos	1 ¾ horas	180° F
Pavo Fresco	12 a 14 libras	325° F	6 a 8 minutos	1 ¾ horas	180° F
Pavo Congelado (descong.)	14 a 16 libras	325° F	6 a 8 minutos	2 horas	180° F
Pecho de pavo fresco (con hueso) (bone in)	5 a 6 libras	325° F	10 a 15 minutos	1 ½ horas	180° F



Horneando*

- Los moldes siempre se deben colocar en la REJILLA DE ASAR. No coloque sartenes en la parte inferior de la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE.
- Se recomiendan las bandejas de metal para su uso en el horno asador, ya que proporcionan una mejor transferencia de calor y doran mejor.

ALIMENTO	CANTIDAD O TAMAÑO	MOLDE DE HORNEAR	TEMPERATURA	TIEMPO ESTIMADO
Muffins (panecillos)	2 ½ -pulg.	Molde de 12 muffins	400° F	14 a 18 minutos
Pan Rápido	1 barra	9 x 5x3 pulg	350° F	25 a 30 minutos
Pan de Levadura	Barra de 1 ½ lb	Bandeja de hornear	375° F	25 a 30 minutos
Bollos de Levadura	12 bollos	Bandeja de hornear 9 pulg.	400° F	15 a 20 minutos
Pastel de Café	9 cuadrados	Bandeja de hornear 9 pulg.	350° F	40 a 45 minutos
Brownies	9 cuadrados	Bandeja de hornear 9-pulg	350° F	25 a 30 minutos
Ponquecitos	2 ½ -plug.	Molde de 12 muffins	400° F	14 a 18 minutos
Pastel de hojas	12 porciones	13 x9x3-pulg.	350° F	20 a 25 minutos
Bizcocho	10 porciones	Molde tubular de 10 pulg.	325° F para molde oscuro 350° F para molde claro	50 a 55 minutos
Pastel Bundt	10 a 12 porciones	Molde Bundt de 10 pulg	325° F para molde oscuro 350° F para molde claro	50 a 55 minutos
Cheesecake	10 a 12 porciones	Molde desmontable de 10 pulg.	Corteza 400°F Con relleno 350° F	10 minutos 50 a 55 minutos
Tarta de Frutas	8 a 10 porciones	9-inch glass pie plate	400° F	40 a 45 minutos

ALIMENTO	CANTIDAD O TAMAÑO	MOLDE DE HORNEAR	TEMPERATURA	TIEMPO ESTIMADO
Quiche	8 porciones	Molde de vidrio de 9 pulg. ó de metal de 10 pulg	400° F Entonces 300° F	for 10 minutos for 35 a 40 minutos
Pizza	4 porciones	Molde de pizza de 9 pulg	425° F	20 a 25 minutos
Mini Pizzas	6 porciones	Bandeja de Hornear	425° F	15 a 20 minutos
Papas Horneadas	6/ 1 lb c/u	Sobre rejilla	400° F	55 a 60 minutos
	10/ 8 oz. c/u	Sobre rejilla	400° F	45 a 50 minutos
Papas Dulces	8/10 oz c/u	Sobre rejilla	400° F	45 a 50 minutos
Papas Gratinadas	Bandeja de hornear 9 pulg.	Sobre rejilla	350° F	60 a 70 minutos
Cazuela	Bandeja de hornear 9 pulg.	Sobre rejilla	350° F	50 a 60 minutos
Calabaza/en mitades	Molde chato para hornear	Sobre rejilla	375° F	25 a 30 minutos
Manzanas Horneadas	Molde chato para hornea	Sobre rejilla	350° F	35 a 40 minutos

* Precaliente siempre el asador antes de cocinar.





RECETAS

ASANDO

POLLO ASADO AL LIMÓN CON AJO

- ¼ taza de mantequilla o margarina, ablandada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de sal
- 4 a 5 lb de pollo
- 1 cucharada de ralladura de limón
- ¼ cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco

Precaliente el asador a 350° F durante 15 minutos. En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes, excepto el pollo; mezclar bien. Extienda la mezcla de manera uniforme entre la piel y la carne y sobre la piel del pollo. Coloque la rejilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Coloque el pollo sobre la rejilla y coloque la tapa sobre el asador.

Ase durante 1 ¼ horas o hasta que el pollo indique 170° F en la pechuga y 180° F en el muslo cuando se introduce un termómetro para carnes.

Deje reposar 10 minutos antes de servir.

Rinde de 4 a 5 porciones.

CARNE ASADA PICANTE

- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire
- 3 libras punta de solomillo asado
- 2 cucharadas de granos de pimienta negra aplastados
- ¼ de taza de salsa de soya baja en sodio
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 4 dientes de ajo, picados

Precaliente el asador a 350° F durante 15 minutos. En un tazón pequeño, combine la salsa de soya, salsa Worcestershire y mostaza. Unte sobre el asado. En un recipiente pequeño limpio, combinar ajo, pimienta y sal. Rocíe uniformemente sobre el asado. Coloque la rejilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Coloque la carne en la rejilla y coloque la tapa sobre el asador.

Ase al punto de cocción deseado siguiendo la guía para la cocción en las páginas 34-35.

Deje reposar 10 minutos antes de servir.

Rinde alrededor de 8 porciones.

Makes about 8 servings.

ASADO DE CERDO

- 4-5 lb. lomo de cerdo para asar
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ taza de aderezo italiano
- ¼ de taza de salsa Worcestershire

Precaliente el asador a 350° F. Coloque el cerdo sobre la rejilla.

Presione el ajo picado sobre la superficie de la carne para asar.

Coloque la rejilla en el asador. Combine el aderezo con la salsa inglesa.

Unte el cerdo con el adobo. Cubra; cocine durante 2 a 2 horas y media o hasta que esté listo.

ESTOFADO DE COSTILLITAS A LA NARANJA CON CHILE

- 9 libras de costillitas de carne
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 taza de jugo de naranja
- Ramitas de cilantro fresco
- 1 cucharadita de hojuelas de pimienta roja
- 3 cebollas grandes cortadas por la mitad y en rodajas
- 1 cucharada de sal
- 10 dientes de ajo, picados
- 3 tazas de caldo de carne o caldo
- 2 frascos (12 oz, c/u) de salsa de chile

Arroz cocido caliente

La concha de 1 naranja, cortada en tiras anchas

Precaliente el asador a 375° F durante 15 minutos. Sazone las costillas con sal y pimienta; agregue la mitad de las costillas a la cacerola y tape.

Deje dorar las costillas en ambos lados, dando vuelta una vez

(aproximadamente 15 minutos). Retire y ponga aparte. Repita con el resto de las costillas. Saque el jugo que soltaron. Reduzca el fuego a 250° F.

Agregue la cebolla, el ajo, caldo de carne y la salsa de chile lugar dentro de la cacerola. Agregue los ingredientes restantes, excepto el cilantro y el arroz. Revuelva para mezclar. Coloque nuevamente las costillas dentro del asador. Tape y cocine por 3 ½ horas o hasta que las costillas estén tiernas.

Adorne con cilantro y sirva sobre el arroz.

Rinde cerca de 10 porciones



ASADO DE CERDO ITALIANO

- | | |
|--|------------------------------|
| 2 dientes de ajo, picados | 2 cucharaditas de sal |
| ¼ cucharadita de pimienta | 1/3 taza de aderezo italiano |
| 2 cucharadas de salsa Worcestershire | |
| 4-5 lb de costillas de cerdo para asar | |
| 2 cucharadas de albahaca fresca picada | |
| 2 cucharadas de perejil picado fresco italiano | |

Precaliente el asador a 375° F durante 15 minutos. En un tazón pequeño, mezcle el ajo, la sal, la pimienta, el aderezo italiano y salsa inglesa. Untar de manera uniforme sobre la carne de cerdo. Coloque la parrilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Coloque la carne de cerdo en la rejilla y coloque la tapa sobre el asador.

Asar durante 1 ¾ horas. Espolvorear con la albahaca y el perejil y asar unos 15 minutos más o hasta que la carne de cerdo indique 160° F cuando se inserte un termómetro para carnes.

Deje reposar 10 minutos antes de servir.

Rinde alrededor de 8 porciones.



RECETAS

HORNEANDO

PAPAS AL HORNO

8 a 12 papas para hornear

Lavar las papas y perforar con un tenedor. Coloque la rejilla en la cacerola. Coloque las papas sobre la rejilla de asar, asegurándose de que no toquen los lados de la cacerola. Tapar y hornear a 400 ° F durante 1 a 1 ½ horas.

ALBÓNDIGAS

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 5 libras de carne molida | 1 ½ cucharaditas de sal |
| ½ cucharadita de pimienta | 5 huevos |

1 taza pan rallado bien sazonado italiano, Precaliente el asador con la cacerola a 425° F. Combine todos los ingredientes. Forme bolas de 1 pulgada. Coloque las albóndigas en la cacerola. Cubra; Hornee de 30 a 45 minutos o hasta que esté listo. Revuelva ocasionalmente para que doren por todos lados. Rinde aproximadamente 75 albóndigas.

ALBÓNDIGAS CONDIMENTADAS

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 2 libras de carne molida | ½ taza de migas de pan panko |
| ½ taza de cebolla picada | ¼ taza de perejil picado italiano |
| 3 cucharadas de pasta de tomate | 4 dientes de ajo, picados |
| 2 huevos grandes | 2 cucharadas de albahaca seca |
| 3 cucharaditas de orégano seco | 2 cucharaditas de sal |
| ¼ cucharadita de pimienta | 1/3 taza de aderezo italiano |

Precaliente el asador a 375° F durante 15 minutos. En un tazón grande, combine todos los ingredientes; mezclar bien. Forme en 36 albóndigas. Colocar en una bandeja para hornear poco profunda.

Coloque la rejilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Coloque la bandeja de hornear en la rejilla y coloque la tapa sobre el asador.

Hornear durante 25 minutos. Retire del horno asador y mantenga caliente. Use en las Recetas de Salsa de Espagueti.



SALSA DE ESPAGUETI

1 lata (28 onzas) de salsa de tomate 2 cucharadas de pasta de tomate
1 cebolla grande, finamente picado ½ taza de perejil picado italiano
4 dientes de ajo, picados 2 cucharadas de albahaca seca
3 cucharaditas de orégano seco 1 ½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta 2 libras de pasta cocida caliente
Queso Parmesano rallado

1 lata (28 onzas) de tomates cortados en cubitos pequeños

Poner todos los ingredientes dentro la cacerola. Cocinar a 350° F durante 1 hora. Añadir las albóndigas y cocinar durante 1 hora más.

Sirva sobre la pasta caliente cocinada. Agregue el queso parmesano rallado, si lo desea.

Rinde cerca de 18 porciones

FRIJOLES HORNEADOS

1/2 taza de salsa Worcestershire 1 ½ taza de melaza
2 cucharadas de mostaza seca 1 ¼ taza de salsa de tomate en polvo
1 libra de tocino, cocido crujiente y cortado
¾ de taza de salsa de barbacoa preparada
2 latas (7-lbs. cada una) de cerdo y frijoles

Combine todos los ingredientes en un recipiente apto para horno y colocar dentro del asador. Tapar y cocinar a 300 ° F durante 2 horas o hasta que se caliente. Revuelva de vez en cuando.

FRIJOLES A LA BARBACOA

8 latas (16 oz, c/u) frijoles cocinados 1 pimiento verde grande, picado
1 cebolla grande picada 2 tazas de salsa de tomate
2 tazas de salsa de barbacoa ½ taza de melaza
¼ de taza de mostaza ¼ de taza de salsa Worcestershire
½ libra de tocino, cocido y cortado en trozos de 1 pulgada

Ponga todos los ingredientes dentro de la cacerola. Tapar y cocinar en 300° F por 1 ½ hora o hasta que esté caliente.

Rinde cerca de 24 porciones

TARTA DE QUESO Y LIMÓN

Corteza: 2 tazas galletas de animalitos finamente molidas (unos 8 oz)
2 cucharadas de azúcar granulada
¼ de taza de mantequilla sin sal, derretida

Relleno: 4 paquetes (8 oz., c/u) de queso crema, suavizado
4 huevos grandes, a temperatura ambiente
1 taza de crema agria ½ taza de crema de leche
1 ¼ tazas de azúcar granulada
2 cucharadas de jugo de limón fresco
1 ½ cucharada de ralladura de limón

Coloque la rejilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Precaliente el horno asador a 400° F durante 15 minutos. Generosamente enmantequille un molde desmontable de 10 pulgadas.

En un tazón mediano, combine todos los ingredientes de la masa. Usando un tenedor, revuelva para mezclar bien. Presione contra el fondo y hasta alrededor de ¾ pulgadas de los lados del molde. Coloque sobre una rejilla en el horno; cubrir y hornear durante 10 minutos hasta que la corteza esté lista. Retire y coloque sobre una rejilla. Reduzca la temperatura del horno asador a 350° F.

En un bol grande de la batidora eléctrica bata el queso crema hasta que esté suave y esponjosa. Bata el azúcar, raspando los lados del bol de vez en cuando. Agregue los huevos, uno a la vez, batiendo bien después de cada adición. Poco a poco el resto de los ingredientes hasta que estén completamente mezclados. Vierta el relleno en la corteza preparada.

Coloque el molde sobre la rejilla del horno. Hornee hasta que el relleno se cuaje y se doren en la parte superior, aproximadamente 50 a 55 minutos. (el termómetro debe indicar 155°F cuando se inserta en el centro de la tarta de queso. Retire el molde del horno y deje enfriar sobre una rejilla.

La Tarta de Queso crecerá ligeramente por encima de la parte superior del molde y caerá ligeramente a medida que se enfría.

Cuando se enfríe completamente, cubra y refrigere durante la noche antes de servir. La Tarta de Queso puede ser refrigerada hasta 4 días o congelarse hasta 1 mes. Si se congela, refrigere durante la noche para que se descongele.

Para servir, decorar con rodajas de limón.

Rinde 10 a 12 porciones





RECETAS

COCCIÓN AL VAPOR

SALMÓN AL VAPOR

- 4 filetes de salmón sin espinas, 4 a 5 onzas de 1 pulg de grosor
- ½ cucharadita de sal marina
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 cucharada de jugo de limón

Coloque la rejilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Añada 4 tazas de agua. Precaliente el asador a 350°F durante 15 minutos. Sazone los filetes de salmón con sal y pimienta, añada el jugo de limón y coloque en una bandeja de hornear. Coloque la bandeja de hornear encima de la rejilla. Cocine durante 20 minutos. Coloque los filetes de salmón en platos de servir individuales y sazone con más sal y pimienta, si así lo desea. Espolvoree con cebolletas y sirva.

VEGETALES MIXTOS AL VAPOR

- 1 taza de brócoli, picado en ramitos
- 1 taza de coliflor, picada en ramitos
- 1 taza de zanahoria, picadas
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- 6 cucharadas de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- 1 limón, exprimido

Coloque la rejilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Añada 4 tazas de agua. Precaliente el asador a 350°F durante 15 minutos. Añada el brócoli, la coliflor y las zanahorias a una bandeja de hornear. Coloque la bandeja de hornear encima de la rejilla. Tape y cocine durante 15 minutos o hasta que esté tierno-crujiente. Retire los vegetales y revuélvalos con el jugo de limón, la mantequilla, la sal y la pimienta para incorporarlos.

ESPÁRRAGOS AL VAPOR CON QUESO PARMESANO

- 1 manojo de espárragos (2 lbs.), recortados
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra, molida
- ½ taza de queso parmesano, rallado afeitado

Coloque la rejilla en el horno asador con el mango hacia arriba y las barras curvas hacia abajo. Precaliente el asador a 350°F durante 15 minutos. Añada los espárragos a una bandeja de hornear. Coloque la bandeja de hornear encima de la rejilla. Tape y cocine durante 10 minutos o hasta que estén tiernos-crujientes. Revuélvalos con el aceite, el jugo de limón, la sal y la pimienta para incorporarlos. Cubra con el queso parmesano.





1 Año de Garantía Limitada

Sunbeam Products, haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions, o en Canadá como Sunbeam Corporation (Canada) Limited haciendo negocios como Jarden Consumer Soluciones (colectivamente "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo será hecho con un producto similar de igual o mayor valor. Ésta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Si lo hace, anulará esta garantía.

Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. Se requiere el comprobante de compra para obtener la garantía. Los distribuidores de JCS, centros de servicio o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso con voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por cualquiera que no sea JCS o un centro de servicio autorizado por JCS. Además, la garantía no cubre: Actos de Dios, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de ningún daño incidental o emergente causado por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Salvo en la medida prohibida por la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de todas otras garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de otra naturaleza.

JCS no será responsable de los daños de cualquier tipo que resulten de la

compra, uso o mal uso, o la imposibilidad de usar el producto incluyendo daños o pérdida de beneficios incidentales, especiales, emergentes o similares, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra forma, o por cualquier reclamo contra el comprador por cualquier otra parte.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños o limitaciones incidentales o indirectos sobre la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de una provincia a otra, de estado a estado o jurisdicción a otra.

Cómo Obtener el Servicio en Garantía

En los EE.UU.

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y una dirección conveniente del centro de servicio será proporcionado a usted.

En Canadá

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y una dirección conveniente del centro de servicio será proporcionado a usted.

En los EE.UU., esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions, ubicada a 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene cualquier otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicios al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA

