



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

© 2015 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All Rights Reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

EE.UU.: 1.800.334.0759

Canadá: 1.800.667.8623

www.oster.com

© 2015 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

General Roaster Ovens IB_Oster_15ESM1

Printed in China

Impreso en China

P.N. 182308 Rev 1
GCDS-OST39874-BB



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, 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. Contact Oster's Consumer Service Department (see warranty) to return for examination, repair or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. **CAUTION:** Steam escaping from under cover or food warming pans is hot and can cause burns.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. 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.
14. To disconnect, turn TEMPERATURE CONTROL to MIN position, , then remove plug from wall outlet.
15. Some countertop surfaces such as Corian® and other surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot plate or trivet under your Oster® product to prevent possible damage to the surface.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

These appliances are for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service these products. Do not immerse base in water or other liquid.

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

EXTENSION CORD USE

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

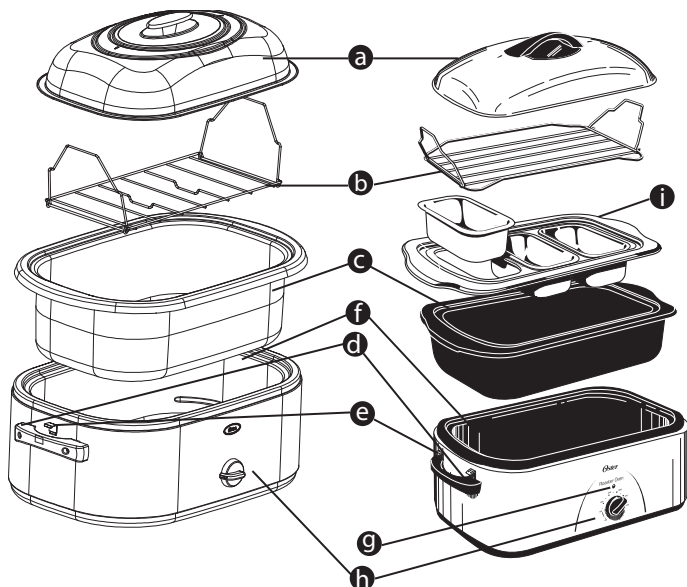
Pay particular attention to the Safety Instructions provided.

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

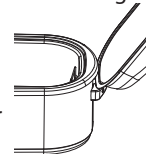


PREPARING YOUR ROASTER OVEN FOR USE

- 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. 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.

IMPORTANT POINTS

- Always use the REMOVABLE ROASTING PAN in the roaster oven when cooking. Always use pot holders or oven mitts when placing or removing food, a baking pan or casserole in the preheated roaster.
- NOTE:** Never place food or liquid directly into the ROASTER OVEN BODY. Always lift the lid away from your body to avoid any escaping steam from the roaster.
- 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 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.
- 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 degrees for the last 30 minutes to complete the roasting process.



4

www.oster.com

www.oster.com

5





HOW TO

USING YOUR ROASTER OVEN

- 1 Place the REMOVABLE ROASTING PAN into the ROASTER OVEN BODY.
NOTE: 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 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.

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 “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.



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





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.

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.



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	½ cup Worcestershire sauce
1 ½ cup molasses	2 tablespoons dry mustard powder
1 ¼ cup ketchup	¾ cup prepared barbecue sauce
1 pound bacon, cooked until just crisp and cut up	

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

SLOW COOKING

CLASSIC BEEF STEW

8 lbs beef stew meat, cut in 2" pieces 1 tbsp salt
 ½ tsp pepper 4 large onions, cut in 1/8 ths
 1 tbsp dried thyme 2 quarts beef stock or broth
 1 can (28 oz) tomato sauce 2 lbs baby carrots
 10 celery stalks, cut in 2-inch pieces 1 lb frozen peas
 5 lbs potatoes, peeled and cut in large chunks

Season beef with salt and pepper; place in removable roaster pan. Add onions, thyme, beef stock and tomato sauce; stir to blend. Cover and cook at 250° F for 2 hours.

Add potatoes, carrots and mushrooms. Cook 1 hour longer. Add celery and peas and cook 30 minutes or until meat is tender and vegetables are fully cooked.

Makes about 20 servings

POT LUCK BEEF STEW

8 -lbs. beef stew meat 15 potatoes, peeled and cubed
 2 cups dry bread crumbs 2 tablespoons basil
 2 teaspoons salt 2 cups quick-cooking tapioca
 ½ teaspoon pepper 8 cans (4 ounces) sliced
 4 large onions, cut into eighths mushrooms, undrained
 15 cans (10 ½ -oz. each) 8 cups beef broth
 condensed tomato soup 7 stalks celery
 4 pounds baby carrots

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

CROWD PLEASING CHILI

Beans: 3 lbs dry pinto beans 14 cups cold water
 Chili: 10 lbs lean ground beef, browned and drained
 12 cups water
 1 can (28 oz) diced tomatoes, undrained
 1 can (28 oz) diced tomatoes with green chilies
 2 tbsp ground cumin 3 cups tomato juice
 2 tbsp salt 2 tsp coarse black pepper
 3 large onions, chopped 2 large green peppers, chopped
 8 large cloves garlic, minced 1/3 cup chili powder
 Hot cooked rice Shredded Cheddar cheese

In large bowl, combine beans and water. Let stand overnight. Drain well.

Preheat roaster at 350° F for 15 minutes. In removable roaster pan, combine drained beans and beef. Add water, tomatoes, salt and pepper. Cover and cook for 2 hours.

Add remaining ingredients; cover and cook 1 hour longer, until beans and peppers are tender.

To serve, spoon chili over hot cooked rice and garnish with shredded Cheddar cheese.

Makes about 60 servings





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.





NOTES

[illegible]

24

www.oster.com



NOTES

[illegible]

25

www.oster.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse siempre, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base del asador, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. Se requiere supervisión cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo..
6. No utilice el horno asador con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si se ha dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Consumidor de Oster (vea la garantía) para devolver para su revisión, reparación o ajuste.
7. No utilice al aire libre.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo las hornillas.
9. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
10. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
11. **PRECAUCIÓN:** El vapor que sale de la parte inferior de las tapas o de los calentadores de alimentos es muy caliente y puede causar quemaduras.
12. No use el aparato para otro uso distinto del previsto.
13. Use guantes de cocina para retirar la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE del horno asador; o para retirar una bandeja para hornear o cualquier alimento cocinado en la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE
14. Para desconectar, coloque el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición MIN, luego retire el enchufe del tomacorriente.
15. Algunas superficies de mostradores tales como Corian® y otras superficies no están diseñados para soportar el calor prolongado generado por ciertos aparatos. Se recomienda colocar una placa protectora bajo su producto Oster® para evitar posibles daños a la superficie.



ESTA UNIDAD HA SIDO DISEÑADA ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Estos aparatos son para USO DOMÉSTICO únicamente. No hay piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar estos productos. No sumerja la base en agua u otro líquido.

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

USO DEL CABLE DE EXTENSIÓN

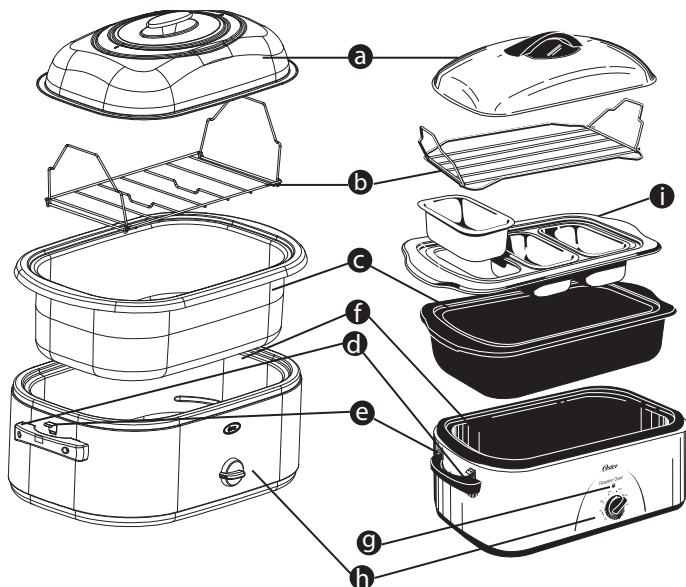
El cable eléctrico suministrado es corto para reducir los riesgos derivados de enredo o tropezarse con un cable más largo. UN CABLE DE EXTENSIÓN SE PUEDE USAR CON CUIDADO; SIN EMBARGO, EL VOLTAJE REQUERIDO DEBERÍA SER AL MENOS TAN GRANDE COMO LA CLASIFICACIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO. El cable de extensión no se debe permitir que cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser halado por niños o tropezarse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Graciasou fpor 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 ASADO



- a** Tapa (el diseño puede variar según el modelo adquirido)
- b** Rejilla de asar extraíble
- c** Cacerola Asadora Removible
- d** Asas laterales
- e** Apoyo de la tapa
- f** Roaster oven body
- g** Indicator light (only on select models)
- h** Temperature control
- i** Buffet para servir (sólo en algunos modelos)

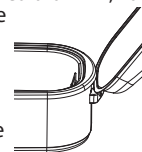


PREPARACIÓN PARA EL USO DE SU HORNO ASADOR

- 1 Retire todos los materiales de embalajes.
- 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 El EXTERIOR DEL HORNO se puede limpiar con un paño suave y agua tibia y jabón. Seque. No utilice limpiadores abrasivos. No sumerja el EXTERIOR DEL HORNO en agua.
NOTA: Debido al proceso de fabricación, algo de humo y olor puede ser observado durante el primer uso. Esto debe desaparecer después del primer calentamiento del horno asador.

PUNTOS IMPORTANTES

- Utilice siempre la CACEROLA ASADORA REMOVIBLE en el horno asador al cocinar. 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.
NOTE: Nunca coloque alimentos o líquidos directamente dentro del HORNO ASADOR. 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
- 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 grados 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. **NOTA:** No cocine alimentos en el asador sin usar la cacerola asadora removable.
- 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 Preheat for 15 to 20 minutes. (On select models the indicator light will turn OFF once the set temperature is reached.)
- 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.
- 6 Cubra y ponga el CONTROL en 250° F Ajuste 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 de 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 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.

NOTA: 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 servidor Insertar Buffet (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 caliente y jabón o en el lavavajillas. Enjuague y seque completamente.
- Las TAPAS de los RECIPIENTES se pueden limpiar con agua tibia y jabón.



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 Costillar	6 a 8 lbs	350° F	10 to 12 min	Crudo: 1 hora	124° F
			12 to 15 minutos	Medio Crudo: 1 ¼ hora	145° F
			15 to 17 min	Medium: 1 ½ hora	160° F
			17 to 19 min	Bien Cocido: 1 ¾ hora	170° F
Solomillo	3 a 5 libras	325° F	11 to 13 min	Crudo: 1 hora	124° F
			13 to 15 minutos	Medio Crudo: 1 ¼ hora	145° F
			15 to 17 min	Medium: 1 ½ hora	160° F
			17 to 19 min	Bien Cocido: 1 ¾ horas	170° F
Lomito	2 a 4 libras	450° F	10 to 12 min	Crudo: 25 min.	124° F
			12 to 14 minutos	Medio Crudo: 40 min.	145° F
			15 to 16 min	Medium: 50 min.	160° F
			16 to 18 min	Bien Cocido: 1 hora	170° F
Corned Beef	3 libras	350° F	25 to 28 min	1 ¼ hora	160° F
Pastel de Carne	2 libras	350° F	45 to 50 min	1 ½ hora	160° F
Albondigas	2 libras/ 36 albondigas	350° F	12 to 15 min	25 min.	160° F
CORDERO Pierna	6 libras	350° F	12 to 15 minutos	Medio Crudo: 1 ¼ hora	145° F
			15 to 17 min	Medium: 1 ½ hora	160° F
			17 to 19 min	Bien Cocido: 1 ¾ horas	170° F

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

SPICY BEEF ROAST

- 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





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.

SEASONED MEATBALLS

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.

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.



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 LENTA

ESTOFADO CLÁSICO DE CARNE

- 8 libras de carne estofado de carne, cortada en pedazos de 2"
- 1 cucharada de sal ½ cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de tomillo seco 2 cuartos de caldo de carne o caldo
- 1 lata (28 oz) de salsa de tomate 2 libras de zanahorias bebé
- 4 cebollas grandes, cortadas en 1/8 avos
- 10 tallos de apio, cortados en trozos de 2 pulgadas
- 1 libra guisantes congelados
- 5 libras de papas, peladas y cortadas en trozos grandes

Sazone la carne con sal y pimienta; colocar en la cacerola. Agregue la cebolla, el tomillo, el caldo de carne y salsa de tomate; revuelva para mezclar. Tapar y cocinar en 250° F durante 2 horas.

Añadir las patatas, las zanahorias y los champiñones. Cocine durante 1 hora más. Agregue el celery y guisantes y cocinar 30 minutos o hasta que la carne esté tierna y las verduras estén totalmente cocidas.

Rinde cerca de 20 porciones

ESTOFADO DE CARNE "POT LUCK"

- 8 -lbs. de carne de res para guisar 2 tazas de migas de pan seco
- 2 cucharaditas de sal ½ cucharadita de pimienta
- 8 tazas de caldo de carne 7 tallos de apio (celery)
- 4 libras de zanahorias bebé 2 cucharadas de albahaca
- 4 cebollas grandes, cortadas en octavos
- 15 latas (10 ½ -oz. cada una) sopa de tomate condensada
- 15 papas, peladas y cortadas en cubos
- 2 tazas de tapioca de cocción rápida
- 8 latas (4 onzas) de champiñones en rodajas, sin escurrir

Mezcle la carne con pan rallado, sal y pimienta. Coloque la carne en la cacerola y agregue los ingredientes restantes; mezclar bien. Cubra y ase a 250 ° F durante 4 a 5 horas o hasta que la carne y las verduras estén tiernas.

CHILE PARA TODOS LOS GUSTOS

- Frijoles: 3 libras de frijoles pintos secos 14 tazas de agua fría
- Chile: 10 libras de carne molida magra, que estén doradas y escurridos
- 2 cucharadita de pimienta negra gruesa
- 1 lata (28 oz) de tomates cortados en cubitos, sin escurrir
- 1 lata (28 oz) de tomates picados con chiles verdes
- 12 tazas de agua 2 cucharadas de comino molido
- 3 tazas de jugo de tomate 2 cucharadas de sal
- 3 cebollas grandes, picadas 2 pimientos verdes grandes, picados
- 8 dientes de ajo, picados 1/3 taza de chile en polvo
- Arroz cocido caliente Queso Cheddar rallado

En un tazón grande, combine los frijoles y el agua. Deje reposar durante la noche. Escurrir bien.

Precaliente el asador a 350° F durante 15 minutos. En la cacerola, combine los frijoles escurridos y la carne de res. Agregue el agua, los tomates, la sal y la pimienta. Tape y cocine durante 2 horas.

Agregue los ingredientes restantes; cubra y cocine durante 1 hora más, hasta que los frijoles y pimientos estén tiernos.

Para servir, coloque el chile sobre el arroz cocido caliente y decore con Queso Cheddar rallado.

Rinde cerca de 60 porciones





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

