

Vertical Rotisserie

Electric

deni®

Model #10800

IMPORTANT!

Please keep these instructions and your original box packaging.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

Vertical Rotisserie

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **Read all of the instructions.**
- Place the oven securely in the center of the counter or work space.
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
- Do not operate with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Always unplug after use and before cleaning. Allow unit to cool before removing parts and before cleaning.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Operate the oven on a heat resistant surface, not on wood or a table cloth. It is important that there is a heat resistant surface beneath this unit.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Use extreme caution when disposing of hot grease.
- Be certain oven is off before removing plug from wall outlet.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor housing in water or any other liquid.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when operating.
- There may be a slight burning odor when using oven for the first time. Before first use, allow oven to run for a few minutes in order

to burn any excessive lubricants which were used during the manufacturing process.

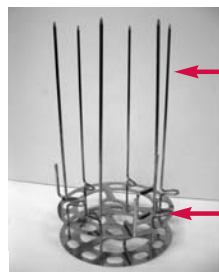
- To reduce the hazards of potential shock, the oven has a polarized plug (one blade is wider than the other), which will fit only one way in a polarized outlet. If the plug does not fit, contact a qualified electrician for assistance. Do not attempt to defeat this safety feature.
- Do not clean with metal scrubbing pads. Pieces can break off the pad and short-circuit electrical parts, creating a possibility of electrical shock and damage to the unit.
- Do not pull cord when disconnecting the unit.
- An extension cord should not be used with the oven.
- This oven is for indoor, household use only.
- This oven should not be used for other than its intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- When using the parts always use a potholder.
- Use caution when removing food from the oven.
- **WARNING: Glass surfaces of the oven get very hot while in use. Do not touch any glass part of the oven until it has had a chance to cool.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES



Control Panel



Skewers

Tower



Center Shield



Drip Pan



Hook Handle



Vertical Rotisserie

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials and literature from inside the oven.
2. Wash all parts except main body in warm soapy water. Allow to dry.
3. Place **Glass Lid** on **Main Body**. Plug power cord unit into a standard 120-volt outlet and press POWER button on **Control Panel**.
4. The unit will beep once and the digital display (Control Panel) will start flashing "00." The HIGH and POULTRY indicator lights will turn "on" and four lights above HEATING ELEMENTS will be flashing. NOTE: Every time a keypad button is pressed, the appliance will beep once.
5. Press the HEAT button to switch the unit on HIGH. Note: The POULTRY light will be flashing as well.
6. Set for 5 minutes by pressing the "+" button.
7. Press the START/PAUSE button. The green ON light will illuminate and digital display will start counting down from programmed time. When the heating elements turn on, two of the three HEATING ELEMENTS lights flash on circular array of the **Control Panel**. As the cooking progresses, the three outer lights will alternate in a circular pattern, one or two at a time. This demonstrates how heat inside your

Rotisserie is circulating or rotating inside, roasting the food evenly.

7. When the cycle is complete, your Rotisserie beeps three times, the digital display will show "00" and the heating elements will turn off. Allow to cool for 5 minutes.

NOTE: While preparing your oven for the first time, the oven will give off a slight burning odor. The oven is actually burning off excess lubricants found in the oven's heating elements and will not harm the oven.

HOW TO OPERATE

Poultry Preparation

NOTE: Prepare poultry for cooking per your recipe.

1. Plug cord into wall outlet and place the oven on a flat, even surface.
2. Spray the **Drip Tray**, **Tower**, and **Center Shield** with cooking oil. Place **Drip Tray** into **Main Body**.
3. Insert **Center Shield** through center of **Tower** from the bottom, making sure the open end of shield is located at the bottom of the **Tower**.
4. Make sure the metal loop at the top of the **Center Shield** protrudes through the neck area of the bird. NOTE: With

larger poultry, it will be necessary to fit the bird body down over the first (bottom) ring of **Tower** so the metal loop of the **Center Shield** extends through the front of the body cavity.

Lift the bird, using the metal loop of **Center Shield**, and position bird over the center heating element of **Main Body**. Guide the bird down over center heating element until bottom of **Tower** rests on **Drip Pan**.

Note: While cooking, the surface of the oven will become considerably hot, be sure to place the oven on a heat proof counter and use potholders.

For larger birds, tie the wings down to the body to keep away from the heating elements.

Meat Preparation

1. Plug cord into wall outlet and place the oven on a flat, even surface.
2. Spray the **Center Shield** and **Drip Pan** with spray-on cooking oil. Place **Drip Tray** into bottom of the **Main Body**.
3. For larger roasts, place meat on a plate or shallow pan. With a sharp knife, cut two x-shaped slits through center of meat to make room for **Center Shield**.
4. Insert metal loop, slide **Center Shield** and meat down over center heating element of **Main Body** as far as it will go.

NOTE: With small roasts, use **Tower** to support meat.

5. Using the metal loop, slide **Center Shield** and meat down over center heating element of **Main Body** as far as it will go.

NOTE: With small roasts, use **Tower** to support meat.

Roasting

1. Place **Glass Lid** on **Main Body**. Plug power cord unit into a standard 120-volt outlet and press POWER button on **Control Panel**.
2. The unit will beep once and the digital display (Control Panel) will start flashing "00." The HIGH and POULTRY indicator lights will turn "on" and four lights above HEATING ELEMENTS will be flashing. NOTE: Every time a keypad button is pressed, the appliance will beep once.
3. The four lights above HEATING ELEMENTS indicate which heating elements will turn on when the rotisserie starts cooking. The three outer lights represent the outer heating elements and turn "on" when the rotisserie starts. The single light (center) indicates if the center-heating element will be set "on." The CENTER HEAT button controls this element and can be set "on" or "off" any time during the cooking cycle. Turning the center element "on" speeds up the cooking process.
4. Press the SELECT button to choose poultry or meat type, indicated by the POULTRY and MEAT indicator lights.

5. Press and hold the "+" keypad to increase the minutes of cooking time desired. Use the "-" keypad to subtract minutes from roasting time. To add or subtract minutes slowly, press and release "+" or "-" buttons and the time will change in one minute increments. NOTE: The maximum roasting time possible is 99 minutes.
6. Press the HEAT button to switch between HIGH and LOW heat settings. The indicator lights on the **Control Panel** indicates which setting is selected. For most rotisserie cooking, the HIGH setting is used.
7. Press the START/PAUSE button. The green "on" light will illuminate and digital display will start counting down from programmed time. When the heating elements turn on, two of the three ELEMENT lights flash on circular array of the **Control Panel**. As the cooking progresses, the three outer lights will alternate in a circular pattern, one or two at a time. This demonstrates how heat inside your Rotisserie is circulating or rotating inside, roasting the food evenly.
8. Always check food periodically with a standard meat thermometer to check for desired doneness. CAUTION: Use extreme caution when opening **Glass Lid** when the rotisserie is operating.
9. When the cooking cycle is complete, your Rotisserie beeps three times, the digital display will show "00" and the heating elements will turn off. Using a hot pad or oven mitt,

carefully remove **Glass Lid** and set aside on a plate.

10. Insert the **Hook Handle** into loop at top of **Drip Tray** or **Center Shield**, and lift cooked food from rotisserie and place it on a clean plate. For larger birds and roasts, we recommended using two hands on the **Hook Handle** to remove the food.
11. Allow food to stand 10-15 minutes. Then remove food from **Tower**. NOTE: When removing roasts from the **Center Shield** (especially small roasts like pork tenderloin), consider cutting the roast off the shield by slicing it in half lengthwise. This will result in two long pieces of meat that can be sliced for serving.

Skewers

1. Plug cord into wall outlet and place the oven on a flat, even surface.
2. Spray **Skewers**, side of **Drip Tray** and inside of **Glass Lid** with spray-on cooking oil. Set **Drip Tray** into **Main Body**. Slide **Center Shield** into place on **Tower**.
3. To roast kabobs, cut tender beef, lamb, or chicken into 1-inch cubes. Marinate, if desired. Thread cubed meat onto pointed end of skewers. For variety, alternate meat with chunks of fresh vegetables such as peppers, onions, cherry tomatoes, or small red potatoes. It's great to include chunks of fruit, such as pineapple.
4. When **Skewers** are loaded with food, insert short end of

skewer shaft into matching holes provided on **Tower** rings. Lower **Tower** over center heating element in the **Main Body** and cover with **Glass Lid**.

5. Press POWER button to turn unit "on".
6. Select POULTRY setting to roast kabobs with poultry, seafood, or chicken pieces. For kabobs with beef, lamb, pork, and meats such as steak, ribs, or chops, select MEAT setting.
7. Consult charts (on page 7) for cooking times of different foods and set cooking time by using the "+" or "-" arrows. Use the HIGH setting and turn **Center Element** "on" using the CENTER HEAT button. Press the START button.
8. When cooking cycle is complete, the rotisserie will beep three times and the display will show "00." Use a hot pad or oven mitt and carefully remove **Glass Lid**.

CAUTION: Use caution when opening **Glass Lid**.

9. Insert **Hook Handle** end into loop of the **Center Shield** and lift **Tower** and food from **Main Body**. Place on a large tray or shallow pan.
10. Carefully remove **Skewers** and slide food onto a clean plate. Serve hot.

CLEANING

1. Unplug oven and let it cool.
2. Using a damp dishcloth, wipe the unit with warm soapy water. Wipe fan housing with a damp sponge or dishcloth with mild soapy water.
3. Clean metal parts, wire racks, and pans with a sponge or dishcloth with mild dish detergent then wipe clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad. Wire racks may be placed in the dishwasher.

Remember:

1. Unplug unit before cleaning.
2. Let the oven cool before washing.
3. Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.

COOKING TIPS

- Cook a complete meal all at once. Keep in mind that foods of different weights may take different amounts of time to cook. Make time and temperature adjustments as necessary using a meat thermometer. Soon, you will be able to adapt your favorite recipes successfully.

Vertical Rotisserie

QUICK REFERENCE GUIDE

Remember to preheat oven to desired temperature. The correct temperature is reached when the indicator light goes off.

ITEMS	COOKING TIME	SETTING
Beef rib roast		
boneless	10-15 minutes per lb.	HIGH
with bone	9-13 minutes per lb.	LOW
Hot dogs	4 minutes	HIGH
Shrimp	4-6 minutes	HIGH
Pork loin roast	6-8 minutes per lb.	LOW
Baked potato	(6-8 oz.) 20-25 minutes	HIGH
Cut potatoes	15-20 minutes	HIGH
Corn on the cob	20 minutes	HIGH
Chicken (5 lb)		
quartered	15-20 minutes	HIGH
halved	30-35 minutes	HIGH
whole	50-60 minutes	HIGH
Chicken breast		
boneless (6 oz)	10-15 minutes	HIGH
Turkey breast	(5 lb) 45 minutes	HIGH
	(8 lb) 60 minutes	HIGH
Cornish hens	15 minutes	HIGH

NOTE: Check doneness. For rare to medium, use the lower setting.

Recipes for Rotisserie Beef

Sirloin Tip Roast

Servings: 6-8

Ingredients:

Sirloin Tip Roast
Spray cooking oil
Salt and Pepper or Seasoning of choice

Method:

1. Using a thin bladed knife make a $\frac{1}{2}$ to $\frac{1}{3}$ inch incision through the center of the roast to accommodate the **Center Heater**.
2. Spray roast with cooking oil.
3. Season with salt and black pepper or seasonings of choice
4. Slide seasoned roast over the Rotisserie **Center Heater**
5. Press POWER to turn unit on – select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTER HEATER on for faster cooking or med-well to well-done meat. Keep **Center Heater** OFF for rare to medium.
6. Set timer for 40 to 50 Minutes – Press START. After 30 minutes, check for doneness, add additional minutes if necessary.
7. Allow roast to rest for 5 to 10 minutes before slicing.

Beef Kabobs

Servings: 1-6

NOTE: The Rotisserie will operate with the same time and temperature settings whether one or all six of the skewers are being used. Allow about 6 to 8 ounces of meat per skewer. For best results, cut meat into 2 inch cubes.

Ingredients:

- Sirloin tip or top round steak, cut into 2 inch cubes
- 1 medium Bell pepper, cut into 2 inch pieces
- 6 to 8 medium large mushroom caps per pound
- Combine ingredients in a bowl
- Add about 2 to 3 tbsp oil
- Seasoned as desired

Method:

1. Alternate ingredients on **Skewers**.
2. Place in rotisserie.
3. Press POWER to turn unit on – select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTER HEATER.
4. Set timer for 8-10 minutes for rare, 10-12 for medium, 12-14 for well done - depending on desired doneness.
5. Press START.

Flank Steak

Servings: 4-6

Ingredients:

- 5 lbs Flank Steak
- Spray cooking oil
- Dry Rub (see page 12) or seasoning of choice

Method:

1. Pat meat dry.
2. Spray with cooking oil.
3. Press rub into oiled meat – usually about 2 tbsp per pound.
4. Thread flank steak onto skewers. The 6 skewers should accommodate 5 to 6 lbs of meat.
5. Place **skewers** in rotisserie.
6. Press POWER to turn the unit on – select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTER HEATER.
7. Set timer 15 to 20 minutes for medium rare to medium – increase time for a more well-done product.
8. Press START.

Vertical Rotisserie

Pork

Boneless Pork Loin

Servings: 6-8

Ingredients:

- 4lb Boneless Pork Loin
- Spray cooking oil
- 1 tbsp dried rosemary
- Salt and pepper to taste
- Dry Rub (for recipe see page 12)

Method:

1. Using a thin bladed knife make a $\frac{1}{2}$ to $\frac{1}{3}$ inch incision through the center of the roast to accommodate the **Center Heater**.
2. Spray roast with cooking oil.
3. Season with rosemary, salt and pepper, and dry rub.
4. Slide seasoned pork loin over the Rotisserie **Center Heater**.
5. Press POWER to turn the unit on - select MEAT and LOW heat settings. Press CENTER HEATER.
6. Set timer for 30 Minutes – Press START. After 30 minutes, check for doneness, add additional minutes if necessary.

Bone-in Center-cut Pork Chops

Servings: 6 to 12 (depending upon number of chops desired)

Ingredients:

- 6 - $1\frac{1}{2}$ inch chops – or desired number
- Seasonings of choice

Method:

1. Season as desired. Insert skewer into each chop. 2 chops can fit on each skewer if necessary.
2. Place skewers on rack in rotisserie.
3. Press POWER to turn unit on – select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTRAL HEATER.
4. Set timer for 15 - 20 minutes - Press START. After 15 minutes, check for doneness, add additional minutes if necessary.

Baby Back Ribs

Servings: 4

Ingredients:

- 3 $\frac{1}{2}$ to 4 lb slab of back ribs – left whole or cut into 4 pieces
- Dry rub (see recipe on page 12)

Method:

1. Season with dry rub – about $\frac{1}{4}$ cup for both sides.
2. Insert **skewers** into each section of meat. Place skewers on

rack in Rotisserie. If using BBQ sauce, baste on cooked product.

3. Press POWER to turn unit on – select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTRAL HEATER on.
4. Set timer for 40 minutes - Press START. After 40 minutes, check for doneness, add additional minutes if necessary.

Pork Tenderloin:

Servings: 6

Ingredients:

3 1/2 lbs pork tenderloin

Seasonings of choice – Dry rub (recipe on page 12) or BBQ sauce

Method:

1. Cut each tenderloin into 4 to 5 oz pieces.
2. Season as desired. Place onto skewers.
3. Set into holes in the rack.
4. Press POWER to turn unit on – select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTER HEATER on.
5. Set timer for 35 minutes - Press START.

Lamb

Loin Lamb Chops

Servings: 4-6 (Unit can accommodate up to 24 chops)

Ingredients:

12 Loin Lamb Chops – Cut 1" Thick

Greek seasonings or seasonings of choice

Method:

1. Season the chops as desired. Arrange on the **skewers**.
2. Place in Rotisserie.
3. Press POWER to turn unit on – select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTER HEATER on. ON
4. Set timer for 15 minutes for medium - Press START.

Boneless Leg of Lamb

Servings: 6 to 8

Ingredients:

4 1/2 lb boneless leg of lamb - tied and oven ready

Olive oil spray

Seasoning of choice

Greek seasonings or salt

black pepper and dried rosemary work well

Method:

1. Using a thin bladed knife make a 1/2 to 1/3 inch incision through the center of the roast to accommodate the **Center Heater**.
2. Lightly spray the roast and season to taste. Slide seasoned roast over **Center Heater**.

Vertical Rotisserie

3. Press POWER to turn unit on. Select MEAT and HIGH heat settings. For well-done meat, press CENTER HEATER on. For medium to medium rare meat, leave **Center Heater** OFF.
3. Set timer for 35 to 40 minutes - Press START.
4. When roast is done allow 5-10 minutes resting time before slicing to help retain juices.

Poultry

Whole Chicken

Servings: 2 to 4

Ingredients:

- 4 1/2 to 5 lb chicken
- 1/4 cup dry rub - (see page 12)
- Spray cooking oil

Method:

1. Spray chicken inside and out with oil.
2. Rub outside of chicken with the spice mix. Dust the inside with about 1 tbsp of mix.
3. Place chicken over the **Center Heater**.
3. Press POWER to turn unit on. Set to POULTRY and HIGH heat settings. Press CENTER HEATER on.
4. Set timer for 40 to 50 minutes time - Press START.

Stuffed Cornish Hens

Servings: 4 to 6

Ingredients:

- 4 to 6 cornish hens - 1 1/2 to 2 lbs each
- 1/2 cup of bread based stuffing of choice per hen
- 2 tbsp poultry seasonings per hen
- Olive oil cooking spray

Method:

1. Stuff hens as desired - avoid packing too tightly.
2. Lightly spray each hen with oil. Sprinkle seasoning over each one. Place in rotisserie.
3. Press POWER to turn unit on - select POULTRY and LOW heat settings.
4. Set time for 35-45 minutes - Keep **Center Heater** OFF - Press START.

Seafood

Mixed Seafood en Brochette

Servings: 4 to 6

Ingredients:

- 4 to 5 oz firm texture white fish (ie: haddock - cut into 2 pieces)
- 3 large sea scallops
- 2 jumbo shrimp - peeled and deveined

2 whole vine ripened tomatoes about 1 1/2" in diameter

Method:

1. Place the seafood in a non reactive bowl (ie: stainless steel or glass) and add enough of the asian marinade (see page 12) to generously coat the mixture. Allow 1 hour, longer if desired, to marinate.
2. Thread the mixture onto the skewers starting and finishing with a tomato.
3. Set **skewers** in Rotisserie. Press POWER to turn unit on - select MEAT and HIGH heat settings. Press CENTER HEATER on.
4. Set timer for 15 minutes - Press START.

Vegetables

Cooking times for vegetables cut to portion size, range from 10-20 minutes

Baked Russet Potatoes:

medium whole

3/4" thick cross cut

Roasted Fingerling Potatoes - as purchased

Sausage Stuffed Miniature Peppers

Meat Stuffed Mushroom Caps

Acorn Squash

Corn-on-the-Cob - 4" pieces

Green Peppers

Tomatoes:

Grape

Cherry

Small Vine Ripened

Broccoli Florets

Zucchini - 3/4" slices

Carrots - 1" pieces

Marinades, Sauces, and Rubs

Asian Style – great for sea foods

Combine and mix well:

1/2 cup Oyster Soy Sauce

1 tbsp grated fresh ginger

1 tsp Thai chili paste

1/4 cup mirin – sweet, cooking rice wine

1/4 cup lemon flavored oil (if not available use: mild vegetable oil plus 1 1/2 tbsp lemon zest)

Marinate sea foods for 1 to 2 hours.

Dry Rub – Ideal for chicken and pork

1/2 cup sweet or smoked paprika

1 tbsp chili powder

Vertical Rotisserie

1 tbsp ground cumin
2 tbsp brown sugar
1 1/2 tbsp salt
1 tbsp dried oregano
1 tbsp dried thyme
1 tsp cayenne pepper (more if desired)
Combine all of the ingredients. Mix well.
Can be made and stored for later use.

BBQ Sauce – fast and easy

Combine the following ingredients:

1 cup catsup
1/4 cup prepared mustard
1/4 cup dark brown sugar
2 tsp Worcestershire sauce
1/4 cup honey
1 tsp dried mustard
2 tsp salt
1 tsp black pepper

For best results apply the sauce about 5 minutes before product is finished.

Red Wine Sauce – Great with Lamb

Drippings from the roast
(remove most of the excess fat - save some for below)
2 cups red wine
3 tbsp finely chopped shallots
3 tbsp butter - keep cold
2 tsp lemon juice
Salt and pepper to taste

Method:

1. Saute shallots in a small amount of fat from roast.
2. Add wine and reduce by half.
3. Add pan juices if available and lemon juice.
4. Season with salt and pepper to taste.
5. Stir cold butter into sauce before serving.

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Vertical Rotisserie, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)
1-800-DENI-822
or email us at
custserv@deni.com

Visit our website at
www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Vertical Rotisserie is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Tournebroche vertical

Électricité

deni®

Modèle #10800

IMPORTANT!

Veuillez conserver ces
instructions ainsi que la boîte
originale de l'emballage

www.deni.com



***DIRECTIVES POUR UN BON
USAGE ET POUR L'ENTRETIEN***

Tournebroche vertical

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devriez toujours observer certaines mesures de sécurité, y compris celles qui suivent :

■ LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Placez le four en toute sécurité au centre du comptoir ou de l'aire de travail.
- Une surveillance de près par un adulte doit être prévue quand cet appareil est employé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation électrique ou la prise sont endommagés, si l'appareil a eu des problèmes de fonctionnement ou s'il a été endommagé.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer des pièces et de le nettoyer.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur au gaz chaud ou dans un four chaud.
- Utilisez le four sur une surface qui résiste à la chaleur et non sur une surface en bois ou sur une nappe. Il est important d'avoir une surface résistant à la chaleur sous cet appareil.
- Il faut apporter une attention extrême lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. Apportez une attention extrême lorsque vous vous débarrassez de la graisse chaude.
- Assurez-vous que la commande du four est en position OFF avant de débrancher l'appareil de la prise murale.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation électrique, la prise ou le logement pour le moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Un incendie pourrait se déclarer si le four était couvert ou s'il touchait un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc. lorsqu'il est utilisé.

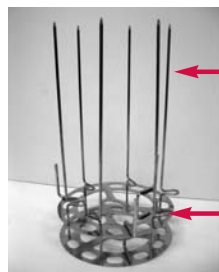
- Il peut y avoir une légère odeur de brûlé lorsque le four est utilisé pour la première fois. Avant sa première utilisation, laissez le four fonctionner pendant quelques minutes afin de brûler les lubrifiants employés pendant la fabrication.
- Pour réduire les risques de chocs électriques, le four a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre) qui ne pourra être utilisée que dans un sens dans une prise électrique polarisée. Si la prise ne peut pas être insérée dans la prise murale, communiquez avec un électricien qualifié pour avoir de l'aide. N'essayez pas de contourner ce dispositif de sécurité.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons de nettoyage en métal. Des filaments pourraient se détacher du tampon et court-circuiter les composants électriques, créant ainsi une possibilité de choc électrique et des dommages au four.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation électrique pour débrancher le four.
- Il ne faut pas utiliser de rallonge électrique avec le four.
- Ce four n'est pas conçu pour des applications commerciales; il doit être utilisé à l'intérieur seulement.
- Ce four ne devrait pas être employé pour d'autres applications que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des incapacités physiques, sensorielles ou mentales ou qui n'ont pas d'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si une supervision est prévue ou si des instructions sont données sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Lorsque vous utilisez les composants, employez toujours des poignées.
- Apportez une attention spéciale quand vous retirez la nourriture du four.
- **AVERTISSEMENT : Les surfaces de verre du four deviennent très chaudes quand le four est utilisé. Ne touchez pas aux composants en verre avant qu'ils ne soient refroidis.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES



Tableau de contrôle



Brochettes

Tour



Protecteur central



Ramasse-gouttes



Poignée-crochet



Bouton

Couvercle en verre

Poignée

Corps principal en acier inoxydable

Réchaud central

Tableau de contrôle

Tournebroche vertical

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS :

1. Retirez du four tous les matériaux d'emballage et toute la documentation.
2. Lavez tous les composants dans une eau savonneuse chaude, sauf le corps principal. Laissez sécher.
3. Placez le couvercle en verre sur le corps principal. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise électrique et appuyez sur le bouton POWER situé sur le tableau de contrôle.
4. L'unité émettra un bip et l'affichage numérique (tableau de contrôle) fera clignoter « 00 ». Les voyants indicateurs HIGH et POULTRY passeront à « ON » et quatre lumières situées au-dessus de « HEATING ELEMENTS » clignoteront. NOTE : Chaque fois qu'on appuie sur un bouton du tableau de contrôle, l'appareil émet un bip.
5. Appuyez sur le bouton HEAT.
6. Réglez le four à son maximum pendant 5 minutes en appuyant sur le bouton +.
7. Appuyez sur la touche START/PAUSE. Le voyant vert (« ON ») s'allume et l'affichage numérique commence son décompte à partir de la durée programmée. Quand les éléments chauffants s'allument, deux des trois voyants ELEMENT clignotent sur le cercle du tableau de contrôle. À mesure que les aliments cuisent, les trois voyants externes changeront en suivant un modèle circulaire à raison d'un ou de deux à la fois. Cela indique comment la chaleur à l'intérieur de votre four circule ou tourne à l'intérieur pour rôtir la nourriture uniformément.

Note: Quand vous préparez votre four pour la première fois, le four émettra une légère odeur de brûlé. Le four consomme l'excédent de lubrifi-

ants qui se trouvent sur les éléments de chauffage du four; cela ne nuira pas au four.

Note: Quand vous préparez votre four pour la première fois, le four émettra une légère odeur de brûlé. Le four consomme l'excédent de lubrifi-ants qui se trouvent sur les éléments de chauffage du four; cela ne nuira pas au four.

PRÉPARATION

Préparation de la volaille

NOTE : Préparez la volaille suivant votre recette.

1. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise murale et placez le four sur une surface plate et uniforme.
2. Pulvérissez le ramasse-gouttes, la tour et le protecteur central avec l'huile de cuisson. Placez le ramasse-gouttes dans le corps principal.
3. Insérez le protecteur central sur le centre de la tour en passant par le fond; assurez-vous l'extrémité ouverte du protecteur est située au bas de la tour.
4. Assurez-vous que la boucle en métal située à la partie supérieure du protecteur central sort par le cou de la volaille. NOTE : Si la volaille est de grande taille, vous devrez insérer le corps de la volaille sur le premier anneau (inférieur) de la tour pour que la boucle en métal du protecteur central dépasse l'avant de la cavité du corps.

Soulevez la volaille en utilisant la boucle en métal du protecteur central et placez la volaille sur l'élément chauffant central du corps principal. Coulissez la volaille sur l'élément chauffant central jusqu'à ce que le bas de la tour repose sur le ramasse-gouttes.

Note: Pendant la cuisson, la surface du four devient chaude;

Préparation de la viande

1. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise murale et placez le four sur une surface plate et uniforme.
2. Pulvériser de l'huile de cuisson sur le protecteur central et le ramasse-gouttes. Placez le ramasse-gouttes dans le fond du corps principal.
3. Pour les grands rôtis, placez la viande sur un plat ou un plateau à rôtir. Avec un couteau tranchant, tracez deux fentes en forme de X en passant par le centre de la viande pour faire de la place pour le protecteur central.
4. Insérez la boucle en métal et coulissez le protecteur central et la viande sur l'élément chauffants central du corps principal aussi bas que possible. **NOTE : Pour les petits rôtis, employez la tour pour soutenir la viande.**
5. À l'aide de la boucle en métal, coulissez le protecteur central et la viande sur l'élément chauffant central du corps principal jusqu'à ce qu'il soit complètement au bas du four. **NOTE : Pour les petits rôtis, employez la tour pour soutenir la viande.**

Rôtissage

1. Placez le couvercle en verre sur le corps principal. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise électrique et appuyez sur le bouton POWER situé sur le tableau de contrôle.
2. L'unité émettra un bip et l'affichage numérique (tableau de contrôle) fera clignoter « 00 ». Les voyants indicateurs HIGH et POULTRY passeront à « ON » et quatre lumières situées au-dessus de

« HEATING ELEMENTS » clignoteront. **NOTE :** Chaque fois qu'on appuie sur un bouton du tableau de contrôle, l'appareil émet un bip.

3. Les quatre voyants situés au-dessus de HEATING ELEMENTS indiquent que les éléments chauffants s'allumeront quand le four commence la cuisson. Les trois voyants externes représentent les éléments chauffants externes et ils s'allument quand le four se met en marche. Le voyant unique (centre) indique si l'élément chauffant central est en marche. Le bouton CENTER HEAT contrôle cet élément et il peut être en position « ON » ou « OFF » pendant le cycle de cuisson. Si l'élément central est en position « ON », la cuisson sera plus rapide.
4. Appuyez sur le bouton SELECT pour choisir le type de volaille ou de viande indiqué les voyants indicateurs POULTRY et MEAT.
5. Appuyez sur le bouton « + » du tableau de contrôle et tenez-le enfoncé pour augmenter le nombre de minutes de cuisson désiré. Employez la touche « - » pour réduire le nombre de minutes de rôtissage. Pour ajouter ou réduire lentement le nombre de minutes, appuyez sur les boutons « + » ou « - » et relâchez-les et le nombre de minutes changera une minute à la fois. **NOTE :** La durée maximum du rôtissage est de 99 minutes.
6. Appuyez sur le bouton HEAT pour passer alternativement des réglages des températures de HIGH à LOW et vice versa. Les voyants indicateurs du tableau de contrôle indiquent le réglage choisi. Dans la plupart des applications de rôtissage, le réglage HIGH est employé.
7. Appuyez sur la touche START/PAUSE. Le voyant vert (« ON ») s'allume et l'affichage numérique commence son décompte à partir de la durée programmée. Quand les éléments chauffants s'allument,

Tournebroche vertical

deux des trois voyants ELEMENT clignotent sur le cercle du tableau de contrôle. À mesure que les aliments cuisent, les trois voyants externes changeront en suivant un modèle circulaire à raison d'un ou de deux à la fois. Cela indique comment la chaleur à l'intérieur de votre four circule ou tourne à l'intérieur pour rôtir la nourriture uniformément.

8. Vérifiez la nourriture périodiquement à l'aide d'un thermomètre ordinaire pour la viande pour vous assurez que vous avez la cuisson désirée. **MISE EN GARDE :** Apportez une attention très spéciale quand vous ouvrez le couvercle en verre quand le four est en marche.
9. Quand le cycle de cuisson est terminé, votre four émettra trois bips et l'affichage numérique sera à « 00 »; les éléments chauffants s'éteindront. En utilisant des mitaines ou des poignées de cuisson, enlevez soigneusement le couvercle en verre et mettez-le de côté sur une assiette.
10. Insérez la poignée-crochet dans la boucle située au sommet du ramasse-gouttes ou du protecteur central et soulevez les aliments cuits du four; placez-les sur une assiette propre. Pour la volaille et la viande de grand format, utilisez les deux mains sur la poignée-crochet pour sortir la nourriture.
11. Laissez la nourriture reposer pendant 10-15 minutes. Retirez ensuite la nourriture de la tour. **NOTE :** Lorsque vous retirez les rôtis du protecteur central (particulièrement les petits rôtis comme le filet de porc), coupez le rôti du protecteur en le tranchant en moitié longitudinalement. Vous aurez alors deux longs morceaux de viande qui peuvent être découpés en tranches pour le service.

Brochettes

1. Pulvériser les brochettes, le côté du ramasse-gouttes et l'intérieur du couvercle en verre avec de l'huile de cuisson. Placez le ramasse-gouttes dans le corps principal. Insérez le protecteur central sur la tour.
2. Pour rôtir les kebabs, coupez le boeuf, l'agneau ou le poulet en cubes d'un pouce. Marinez les cubes si vous le désirez. Enfilez les cubes de viande sur la pointe des brochettes. Alternez la viande et des morceaux de légumes frais comme des piments, des oignons, des tomates cerises ou des petites pommes de terre rouges. Il est excellent d'inclure des morceaux de fruit, comme de l'ananas.
3. Quand les aliments ont été insérés sur les brochettes, placez l'extrémité courte de la brochette dans les orifices correspondants des anneaux de la tour. Insérez la tour sur l'élément chauffant central du corps principal et mettez le couvercle en verre en place.
4. Appuyez sur le bouton POWER de puissance pour "on" l'unité.
5. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise adéquate et appuyez sur le bouton POWER du four.
6. Choisissez le réglage POULTRY pour cuire les kebabs contenant de la volaille, des fruits de mer ou des morceaux de poulet. Pour les kebabs faits de boeuf, d'agneau, de porc et des viandes comme les steaks, les côtes ou les côtelettes, choisissez le réglage MEAT.
7. Consultez les tableaux de durée de cuisson des différents aliments et le temps de cuisson demandé en employant les flèches « + » ou « - ». Employez le réglage HIGH et mettez l'élément central en marche à l'aide du bouton CENTER HEAT. Appuyez sur le bouton START.

8. Quand le cycle de cuisson est terminé, le four émettra trois bips et l'affichage sera à « 00. » Utilisez une poignée ou une mitaine de cuisson et retirez soigneusement le couvercle en verre.

MISE EN GARDE : Faites attention quand vous ouvrez le couvercle en verre.

9. Insérez l'extrémité de la poignée-crochet dans la boucle du protecteur central et soulevez la tour et la nourriture du corps principal. Placez les brochettes sur une grande assiette ou sur un contenant peu élevé.
10. Enlevez soigneusement les brochettes et glissez la nourriture sur une assiette propre. Servez chaud.

Tournebroche vertical

NETTOYAGE

1. Débranchez le four et laissez-le refroidir.
2. En utilisant un chiffon humide, essuyez le four avec de l'eau savonneuse chaude. Essuyez le logement du ventilateur avec une éponge humide ou le chiffon avec de l'eau et un savon doux.
3. Nettoyez les pièces en métal, les grilles métalliques et les contenants avec une éponge ou un chiffon et un détergent doux puis essuyez le four. Si un nettoyage vigoureux est requis, utilisez un tampon en nylon ou en polyester. Les grilles métalliques peuvent être placées dans le lave-vaisselle.

Rappelez-vous :

1. Débranchez le four avant de le nettoyer.
2. Laissez le four refroidir avant de le laver.
3. Ne nettoyez pas le four avec des tampons en acier ou faits de matériaux abrasifs.

CONSEILS DE CUISSON

- Cuisez un repas complet d'un seul trait. Les aliments de poids peuvent prendre différentes durées de cuisson. Ajustez les durées et les températures à l'aide d'un thermomètre pour la viande. Vous pourrez bientôt adapter vos recettes préférées avec succès.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée. La bonne température est atteinte quand le voyant indicateur s'éteint.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	RÉGLAGE
Rôti de côte de boeuf		
Désossé os	25-30 minutes / lb.	LOW
Avec l'os	20-25 minutes / lb.	LOW
Hot dogs	4 minutes	HIGH
Crevettes	4-6 minutes	HIGH
Rôti de longe de porc	6-8 minutes / lb.	LOW
Pomme de terre au four	(6-8 onces) 20-25 minutes	HIGH
Pommes de terre coupées	15-20 minutes	HIGH
Maïs en épi	20 minutes	HIGH
Poulet (5 lb)		
Quarts	15-20 minutes	HIGH
Moitiés	30-35 minutes	HIGH
Poitrines de poulet		
Désossées (6 onces)	10-15 minutes	HIGH
Poitrines de dinde	(5 lb) 45 minutes (8 lb) 60 minutes	HIGH
Poulets de Cornouailles	15 minutes	HIGH

NOTE : Vérifiez la cuisson. Pour une cuisson entre saignante/moyenne, utilisez le réglage LOW.

Recettes pour le rôtissage

Boeuf

Rôti de pointe de surlonge

Portions: 6-8

- rôti de bout d'aloyau
- huile de cuisine de pulvérisation
- sel et poivre ou assaisonnement de choix

Préparation:

1. Utilisant un couteau à lames mince faites une incision de 1/2 à 1/3 pouce par le centre du rôti pour adapter au réchauffeur central.
2. Rôti de jet avec l'huile de cuisine.
3. Assaisonnez avec du sel et poivre noir ou des assaisonnements au choix.
4. Mettez cet élément en marche pour avoir une cuisson plus rapide ou pour les aliments allant d'une moyenne/bien cuite à bien cuite
5. Gardez l'élément chauffant central en position « OFF » pour la cuisson allant de moyenne à saignante.
6. Réglez le chronomètre pour 40 à 50 minutes suivant la cuisson désirée
7. Retirez les aliments du four lorsque la cuisson est terminée – Laisser reposer le rôti pendant 5-10 minutes avant de le trancher.

Kébab de boeuf

Portions: 1-6

NOTE: Le four utilisera les mêmes durées et températures, qu'on utilise une ou six brochettes. Prévoyez environ 6 à 8 onces de viande par brochette. Pour avoir de meilleurs résultats, coupez la viande en cubes de deux pouces.

Ingrédients:

- Pointe de surlonge ou bifteck de haut de ronde coupé en cubes de deux pouces
- 1 piment moyen coupé en morceaux de deux pouces par livre de viande
- 6 à 8 champignons de moyens à gros par livre
- Amalgamez les ingrédients dans bol
- Ajoutez environ 2 à 3 cuillerées à soupe
- Assaisonnez tel que désiré

Préparation:

1. Alternez les ingrédients sur les brochettes.
2. Placez les brochettes dans le four.
3. Allumez l'élément chauffant central – Choisissez la viande – Réglage HIGH.
4. Réglez le chronomètre pour 8-10 minutes pour saignant, 10-12 minutes pour une cuisson moyenne, 12-14 minutes pour une cuisson bien cuite - Selon la cuisson désirée.
5. Appuyez sur START.

Tournebroche vertical

Bifteck de flanc

Portions: 4-6

Ingrédients:

5 lb de bifteck de flanc

Pulvériser l'huile de cuisson

Friction à sec (voir la page 12) ou assaisonnement choisi

Méthode:

1. Assécher la viande.
2. Pulvériser avec de l'huile de cuisson.
3. Frictionner les assaisonnements sur la viande huilée – habituellement 2 cuillerées à soupe par livre.
4. Placez les brochettes dans le four.
5. Insérez le bifteck de flanc sur les brochettes. Les 6 brochettes devraient pouvoir recevoir de 5 à 6 lb de viande.
6. Mettez le four en marche – Choisissez MEAT et HIGH comme réglage de température; mettez l'élément chauffant en marche.
7. Placez le chronomètre à 15 à 20 minutes pour une cuisson saignante à moyenne – Augmentez la durée de cuisson pour une cuisson entre moyenne et bien cuit.
8. Appuyez sur START.

Porc

Longe de porc désossé

Portions: 6-8

Ingrédients:

4 lb de longe de porc désossé

1 cuillerée à soupe de romarin déshydraté

Sel et poivre au goût

Recette des assaisonnements (voir la page 12)

Méthode:

1. Percez le centre de la longe pour l'insérer sur l'élément chauffant central.
2. Rôti de jet avec l'huile de cuisine.
3. Assaisonnez avec romarin déshydraté, sel, poivre au goût, et recette des assaisonnements.
4. Placez le rôti sur l'élément chauffant central. Mettez le four en marche; choisissez une faible température – éléments chauffant central.
5. Appuyez sur « ON » - Prévoyez 30 minutes au chronomètre – Appuyez sur START après 35 minutes; vérifiez la cuisson; ajoutez des minutes additionnelles au besoin.

Côtelettes de porc, milieu, avec os

6 à 12 côtelettes

Ingrédients:

6 côtelettes de 1,5 pouce – ou le nombre désiré

Préparation:

1. Assaisonnez au goût. Insérez la brochette. 2 côtelettes peuvent être placées sur chaque brochette au besoin sur le support du four.
2. Mettez le four en marche – Choisissez le réglage de la viande – Placez la température à HIGH – Élément chauffant central à « ON » - Chronomètre à 15-20 minutes – plus longtemps au besoin. Appuyez sur START.

Côtelettes de porc

Portions: 4

Ingrédients:

3,5 à 4 lb de côte de porc – côte entière ou coupée en 4 morceaux

Recette des assaisonnements (voir la page 12)

Préparation:

1. Assaisonner par friction avec les assaisonnements secs – Environ 1/4 tasse pour les deux côtés.
2. Insérez les brochettes et placez-les dans le four. Si vous utilisez une sauce BBQ, arrosez le produit cuit.
3. Mettez le four en marche – Choisissez MEAT – Température à HIGH – Éléments chauffant à « ON » – Chronomètre à 40 minutes – Appuyez sur START.

Filet de porc:

Portions: 6

Ingrédients:

3,5 lb de filet de porc – environ 2 assaisonnements complets au choix – Assaisonnez par friction ou avec la sauce BBQ

Préparation:

1. Coupez chaque filet en morceaux de 4 à 5 onces.
2. Assaisonnez tel que désiré. Placez sur les brochettes.
3. Placez dans les orifices du support.
4. Appuyez sur « ON » - Choisissez la viande – Niveau de chauffage HIGH – Éléments chauffant central à « ON » -35 minutes – Appuyez sur Start.

Agneau

Côtelette de longe d'agneau

Portions: 4-6 (le four peut recevoir jusqu'à 24 côtelettes)

Ingrédients:

12 côtelettes de longe d'agneau d'un pouce d'épaisseur
Assaisonnements grecs ou au choix

Préparation:

1. Assaisonnez les côtelettes tel que désiré. Placez les côtelettes sur les brochettes.
2. Placez les côtelettes dans le four.
3. Mettez le four en marche – Choisissez une température à HIGH et MEAT – Mettez l'élément chauffant central en marche – 15 minutes de cuisson pour une cuisson moyenne – Appuyez sur START.

Tournebroche vertical

Gigot d'agneau désossé

Portions: 6 à 8

Ingrédients:

4,5 lb de gigot d'agneau désossé – ficelé et prêt pour la cuisson

Pulvérisez de l'huile d'olive

Assaisonnez avec ce qui suit :

Assaisonnement grec ou sel

Le poivre noir et le romarin déshydraté donnent de bons résultats

Préparation:

1. Insérez un long couteau à lame fine au centre du rôti pour recevoir l'élément chauffant central.
2. Pulvérisez légèrement le rôti et assaisonnez-le au goût. Glissez le rôti assaisonné sur l'élément chauffant central. Mettez le four en marche. Choisissez une cuisson à HIGH et MEAT. Pour une viande bien cuite, choisissez l'élément central; pour une viande bien cuite à moyenne/saignante, éteignez l'élément chauffant central. Prévoyez 35 à 40 minutes – Appuyez sur START.
3. Quand le rôti est cuit, prévoyez 5-10 minutes de temps de repos avant de couper la viande en tranches pour conserver le jus.

Volaille

Poulet entier

Portions: 2 à 4

Ingrédients :

4,5 à 5 lb de poulet

1/4 de tasse d'assaisonnement par friction - (voir la page 12)

Pulvérisez de l'huile de cuisson

Préparation:

1. Pulvérisez de l'huile à l'intérieur et à l'extérieur du poulet.
2. Frictionnez l'extérieur du poulet avec la préparation d'épices. Placez des assaisonnements à l'intérieur avec environ 1 cuillerée à soupe du mélange.
3. Placez la viande sur l'élément chauffant central. Mettez le four en marche. Réglez à HIGH et MEAT - Placez l'élément chauffant à « ON » - 40 à 50 minutes – Appuyez sur START.

Poulets de Cornouailles farcis

4 à 6 poulets

Ingrédients:

4 à 6 poulets de Cornouailles – 1,5 à 2 lb chaque

1/2 tasse de farce à base de pain au choix par poulet

2 cuillerée à soupe d'assaisonnement pour volaille par poulet

Huile d'olive pour la cuisson

Préparation:

1. Farcissez les poulets tel que désiré – ne les farcissez pas de façon trop compacte.
2. Pulvérisez légèrement la surface avec de l'huile. Saupoudrez l'assaisonnement sur la surface.
3. Placez la viande dans le four. Mettez le four en marche - Volaille et LOW.
4. Réglez le chronomètre à 35-45 minutes – Mettez le four en marche – Appuyez sur START.

Fruits de mer

Brochette de fruits de mer mélangés

Portions 4 to 6

Ingrédients:

- 4 à 5 onces de poisson blanc à texture ferme, comme l'aiglefin (coupé en 2 morceaux)
- 3 pétoncles géantes
- 2 crevettes géantes – pelées et déveinées
- 2 tomates mûres en grappe de 1,5 po de diamètre

Préparation:

1. Placez les fruits de mer dans un contenant non réactif (acier inoxydable ou verre) et ajoutez assez de marinade asiatique (voir la page 12) pour enduire généreusement le mélange. Marinez pendant une heure ou plus si c'est désiré.
2. Placez le mélange sur les brochettes en commençant et en finissant par une tomate.

3. Placez les brochettes dans le four; mettez le four en marche, température à HIGH et MEAT; placez l'élément chauffant à « ON »; 15 minutes; appuyez sur START.

Légumes

Le temps de cuisson des légumes coupés en portions vont de 10-20 minutes

Pommes de terre cuites au four :

Moyenne entière

Coupées à 3/4 po

Jeunes pommes de terre grillées – tel qu'achetées

Piments miniatures farcis de saucisse

Dessus de champignons farcis de viande

Courge poivrée

Épi de maïs – épis de 4 po

Piments verts

Tomates :

Raisin

Cerise

Petite vigne mûre

Fleurons de brocoli

Courgette – tranches de 3/4 po

Carottes – morceaux de 1 po

Tournebroche vertical

Marinades, sauces et assaisonnements à frictionner

Style asiatique – parfait pour les fruits de mer

Amalgamer et bien mélanger:

- 1/2 tasse de sauce soja pour les huîtres
- 1 cuillerée à soupe de gingembre frais râpé
- 1 c. à t. de pâte chili de Thaïlande
- 1/4 tasse de mirin; vin de riz de cuisson sucré
- 1/4 tasse d'huile assaisonnée au citron (si le produit n'est pas disponible, utilisez une huile végétale douce plus 1,5 cuillerée à soupe de zeste de citron)

Marinez les fruits de mer pendant 1 à 2 heures.

Assaisonnements secs – Idéal pour le poulet et le porc

- 1/2 tasse de paprika doux ou fumé
- 1 cuillerée à soupe de chili en poudre
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 1 cuillerée à soupe de cumin moulu
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 1,5 cuillerée à soupe de sel
- 1 cuillerée à soupe d'origan déshydraté
- 1 cuillerée à soupe de thym déshydraté
- 1 c. à t. de poivre de Cayenne (plus si désiré)

Amalgamez tous les ingrédients. Bien mélanger.

Peut être préparé et remis pour être utilisé plus tard.

Sauce BBQ – rapide et facile

Amalgamez les ingrédients suivants:

- 1 tasse de ketchup
- 1/4 tasse de moutarde préparée
- 1/4 tasse de cassonade
- 2 c. à t. de sauce Worcestershire
- 1/4 tasse de miel
- 1 c. à t. de moutarde sèche
- 2 c. à t. de sel
- 1 c. à t. de poivre noir

Pour avoir les meilleurs résultats possibles, appliquez la sauce environ 5 minutes avant que le produit ne soit fini.

Sauce au vin rouge – parfait pour l'agneau

Gouttes en provenance du rôti

(enlevez la plus grande partie de la graisse excessive – conservez-en un peu pour ci-dessous)

2 tasses de vin rouge

3 cuillerées à soupe d'échalotes hachées finement

3 cuillerées à soupe de beurre – conserver au froid

2 c. à t. de jus de citron

Sel et poivre au goût

Préparation:

1. Sauter les échalotes dans un peu de graisse en provenance du rôti.
2. Ajoutez le vin et réduisez de moitié.
3. Ajoutez les jus du contenant si du jus est disponible et le jus de citron.
4. Assaisonnez avec du sel et du poivre au goût.
5. Ajouter le beurre froid à la sauce avant de servir.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes au sujet de la mise en fonction de votre Tournebroche vertical Deni, appelez sans frais notre service à la clientèle:

Du lundi au vendredi
8h 30 du matin à 5h de l'après-midi
(Heure de l'Est)

1-800-DENI-822

Ou envoyez-nous un courriel à:
custserv@deni.com

Visitez notre site web à
www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE D'UN AN

Votre Tournebroche vertical est garanti pour un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut de matériau ou de fabrication. Si votre appareil s'avère défectueux moins d'un an à partir de la date de l'achat ou du reçu, renvoyez l'unité, frais de transport prépayés, avec une explication de votre réclamation. Si l'achat a été fait aux États-Unis ou dans un autre pays, veuillez l'envoyer à : Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 15207. (Veuillez emballer soigneusement l'appareil dans sa boîte originale et son matériau d'emballage pour éviter tout endommagement à l'appareil durant le transport. Keystone n'est responsable d'aucun dommage causé à l'appareil durant son expédition de retour.) Sous cette garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou remplacer toute pièce trouvée défectueuse.

Cette garantie n'est valide que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins ménagères, selon les instructions. Cette garantie est invalide si l'appareil est branché à une alimentation électrique non appropriée, démonté ou a subi des interférences de quelque manière que ce soit, ou s'il a été endommagé par un mauvais usage.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir en détails votre carte de garantie et de la renvoyer dans l'espace d'une semaine à partir de la date de l'achat ou du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Il se peut aussi que vous ayez d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à une autre.