

# Stainless Steel Roaster 13.25 Quart

**BONUS**  
Includes  
Recipes

Model #8410

**IMPORTANT**  
Please keep these instructions  
and your original box  
packaging.

**deni**<sup>®</sup>



**INSTRUCTIONS**  
FOR PROPER USE AND CARE

## Stainless Steel Electric Roaster

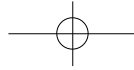
### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- **READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.**
- Do not leave appliance when plugged in. Unplug from outlet when not in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles on lid and base.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- To protect against electric shock do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not allow unit to be used as a toy. Close supervision is necessary when used by or near children.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn controls to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not touch the steam vent on the skillet lid during or after use. It is extremely hot and may cause scalding.
- Avoid sudden temperature changes.

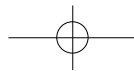
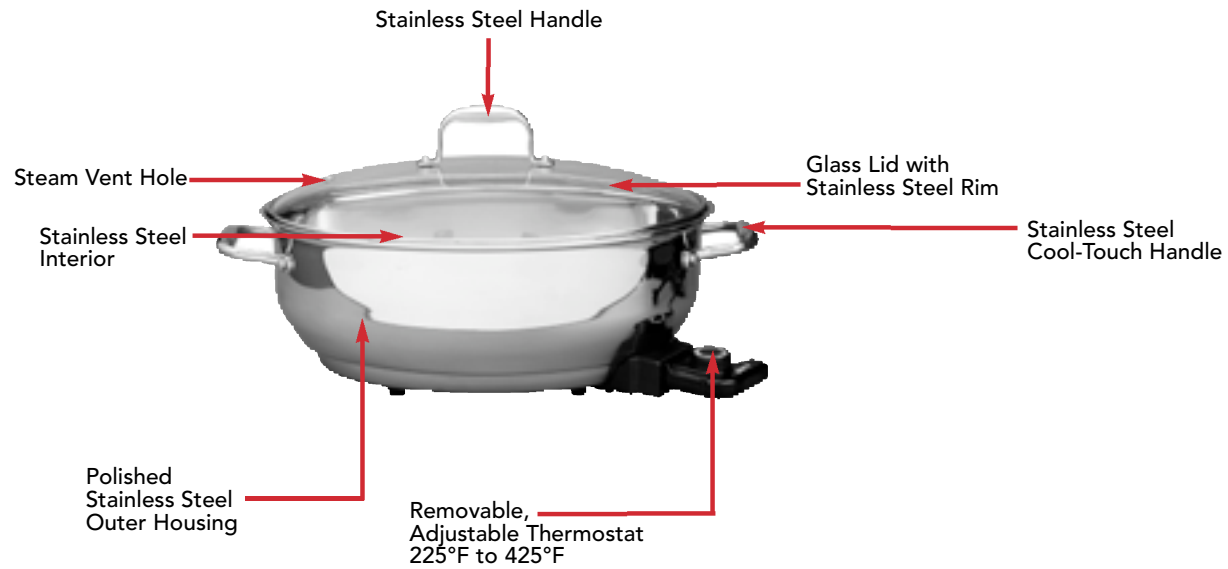
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to an authorized service center for proper service and replacement or repair.
- Warning: Any other servicing should be preformed by an authorized service representative.
- Do not clean with metal scouring pads as small particles may break off and create the risk of electric shock. Metal scouring pads may also damage the finish.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- This unit has a 3-prong plug which fits into a standard grounded 3-prong wall outlet. Do not cut or remove the third prong from the plug. If an adaptor is used, be sure adaptor wire and wall outlet are grounded. If there is any doubt as to whether or not the outlet is properly grounded, consult a qualified electrician.
- This unit is recommended for household, indoor use only.
- Use only with thermostat control that came with your unit DCT-00ZA or DCT-001B.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



**deni**<sup>®</sup>

## Features



## Stainless Steel Electric Roaster

### Before First Use

1. Remove all packing materials.
2. Wash the roaster and lid with warm soapy water and rinse well. Dry thoroughly. DO NOT immerse the temperature probe in water.

### Operating the Unit

**Note:** Appliance may give off a fine smoke and a slight burning odor when operating for the first time.

1. Place the unit on a dry, flat surface.

**NOTE:** The steam vent in the Lid should always be placed in the back of the roaster. Lift the lid tilting from the back to the front to prevent steam burns. Use pot holders to lift lid or move the roaster.

2. Turn the temperature dial to the "OFF" setting. Plug the temperature probe into the unit. Plug the cord into an electrical outlet.
3. Turn the temperature control dial to the desired temperature. The indicator light will turn on. When the light turns off, the unit has reached its desired temperature. It is ready to start cooking.
4. Your roaster will preheat for approximately 3-8 minutes, depending on the desired temperature. For fast heat up, place the glass cover on top of the base.
5. Place food in the roaster. **NOTE:** After preheating, do not leave roaster on without any food inside. This can damage the pan over time.

**NOTE:** Add only enough oil to coat the bottom of the roaster. Do not use large amounts of oil.

6. Turn the temperature dial to the "OFF" position when you are finished cooking. Unplug from the wall outlet.

### Cleaning the Unit

1. Turn the temperature dial to the "OFF" position. Unplug from the electrical outlet. Once the unit has cooled, remove the temperature probe from the unit.
2. Allow the unit to cool before cleaning.
3. The roaster and lid can be washed in warm soapy water. Rinse well. Dry thoroughly before reassembling.
4. If surface is hard to clean, reheat the unit. Unplug unit. Let it cool until it is warm, then clean as stated above.
5. To clean the temperature probe, wipe with a dry soft cloth. It is not immersible.

### Hints and Tips

- Do not place the temperature control probe on the skillet surface, as it may scratch or damage the surface.
- Do not use cleansers, nylons or metal brushes on skillet surface, as it may scratch or damage the surface.



## Recipes

### Quick Savory Cranberry Glazed Pork Loin Roast

Serves: 4

Ingredients:

- 1 (14.5 ounce) can whole berry cranberry sauce
- 1 cup apple jelly
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 4 cubes chicken bouillon, crushed
- 1 teaspoon prepared horseradish
- 2 teaspoons garlic powder
- 2 tablespoons chopped fresh thyme
- 1 (4-6 pound) boneless pork loin roast
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground black pepper

Method:

1. Preheat the Roaster to 425°F.
2. Combine the cranberry sauce, apple jelly, mustard, crushed bouillon, horseradish, garlic powder, and thyme in a saucepan; bring to a boil.
3. Place pork loin in Roaster, fat side up. Sprinkle evenly with salt and pepper. Use a pastry brush and a small spoon to completely coat the pork with sauce.
4. Cook until the pork is no longer pink in the center, about 45 minutes, basting every 10 minutes with remaining sauce. An

instant-read thermometer inserted into the center should read 160°F (70°C).

### Mom's Chicken Cacciatore

If desired, serve over hot spaghetti noodles.chaudes.

Ingredients:

- 2 cups all-purpose flour for coating
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 2 (4-6 pound) chicken, cut into pieces
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 onion, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 1 green bell pepper, chopped
- 1 (14.5 ounce) can diced tomatoes
- 1/2 teaspoon dried oregano
- 1/2 cup white wine
- 2 cups fresh mushrooms, quartered
- salt and pepper to taste

Method:

1. Combine the flour, salt and pepper in a plastic bag. Shake the chicken pieces in flour until coated. Heat the oil in the unit at 425°F. Fry the chicken pieces until they are browned on both sides. Remove from Roaster.

## Stainless Steel Electric Roaster

---

2. Add the onion, garlic and bell pepper to the Roaster/skillet and saute until the onion is slightly browned. Return the chicken to the Roaster/skillet and add the tomatoes, oregano and wine. Cover and simmer for 30 minutes at 325°F.
3. Add the mushrooms and salt and pepper to taste. Simmer for 10 more minutes.

### Easy Beef Stroganoff

Easy to make. Reheats well. Total preparation time is 30 minutes!

#### Ingredients:

- 1 (12 ounce) package egg noodles, cooked and drained
- 3-4 cups fresh mushrooms, sliced
- 1 onion, chopped
- 2 tablespoons butter
- 4 pounds lean ground beef
- 8 tablespoons all-purpose flour
- 4 cups beef broth
- 2 cup sour cream
- salt and black pepper to taste

#### Method:

1. Bring a large pot of water to a boil. Cook egg noodles in boiling water until done, about 8 minutes. Drain.
2. Meanwhile, prepare the sauce. In the Roaster, cook mushrooms

and onions in 2 tablespoons of butter at 350°F until soft; remove from pan.

3. In Roaster (at 350°F), cook ground beef until browned – skim off fat. Mix in flour. Stir in beef broth, and cook until slightly thickened. Add mushroom and onion mixture; stir in sour cream. Season to taste with salt and pepper. Continue cooking until sauce is hot, but not boiling. Stir in cooked egg noodles – keep on warm until ready to serve.



### Poached Salmon

This dish is simple, moist and delicious. You may substitute lemon juice for the wine and omit the garlic if desired.

#### Ingredients:

- 1 cup dry white wine
- 1 cup water
- 4 pounds salmon fillets, cut into 4-6 pieces
- 4 tablespoons butter, softened
- 3 teaspoons dried parsley
- 3 teaspoons chopped garlic
- salt and pepper to taste

#### Method:

1. Heat wine and water over medium at 375°F in Roaster/skillet for 5 minutes.
2. Slide salmon pieces into poaching liquid and dot with butter. Sprinkle with dried parsley, garlic, salt and pepper. Bring to a slow boil, reduce heat to 325°F and poach until salmon flesh is firm, about 10 to 15 minutes.

### Roasted Herb Chicken & Potatoes

Arrange the potatoes, onions, and whole chicken in a pan, season with a Soy Sauce mixture, and let the Roaster oven do the rest.

#### Ingredients:

- 1 1/2 pounds baking potatoes
- 1 large onion, thinly sliced
- 1/3 cup Kikkoman Soy Sauce

- 3 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons red wine vinegar
- 2 cloves garlic, pressed
- 1 teaspoon dried oregano leaves, crumbled
- 1 teaspoon dried rosemary, crushed
- 3/4 teaspoon pepper
- 1 (4-6 pound) whole roasting chicken

#### Method:

1. Cut potatoes in half lengthwise; cut each piece crosswise into 1/2-inch thick slices. Place with onion in Roaster/skillet. Combine next 7 ingredients; drizzle 1 Tbsp. mixture over potato mixture and toss until evenly coated.
2. Discard giblets and neck from chicken. Rinse chicken under cold running water; drain and pat dry. Place chicken, breast side up, in center of pan, moving potatoes aside. Brush chicken, including cavity, thoroughly with soy sauce mixture.
3. Roast at 375°F for about 1 hour and 15 minutes, or until meat thermometer inserted into thickest part not touching bone registers 180°F, brushing chicken with soy sauce mixture every 30 minutes and stirring vegetables. Remove from oven; let chicken stand 10 minutes before carving. Serve with potatoes.

The Deni logo is displayed in white lowercase letters on a black background. A registered trademark symbol (®) is located to the right of the 'i'.

### **CUSTOMER SERVICE**

*If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Roaster, 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-VAC**  
**1-800-336-4822**  
or email us at  
**custserv@deni.com**

**www.deni.com**

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

### **ONE-YEAR LIMITED WARRANTY**

Your Deni Stainless Steel Roaster 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 Ave, Buffalo, NY 14240. (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/province to state/province.



**Acier inoxydable**

**Rôtissoire de 13,25  
pintes**

**BONUS  
Recettes**

Modèle #8410

**IMPORTANT**  
Gardez ces instructions  
et votre emballage d'origine

**deni**<sup>®</sup>



**INSTRUCTIONS**  
**D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

## Acier inoxydable Rôtissoire de 13,25 pintes

### MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous employez cet appareil électrique, certaines mesures de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

■ **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

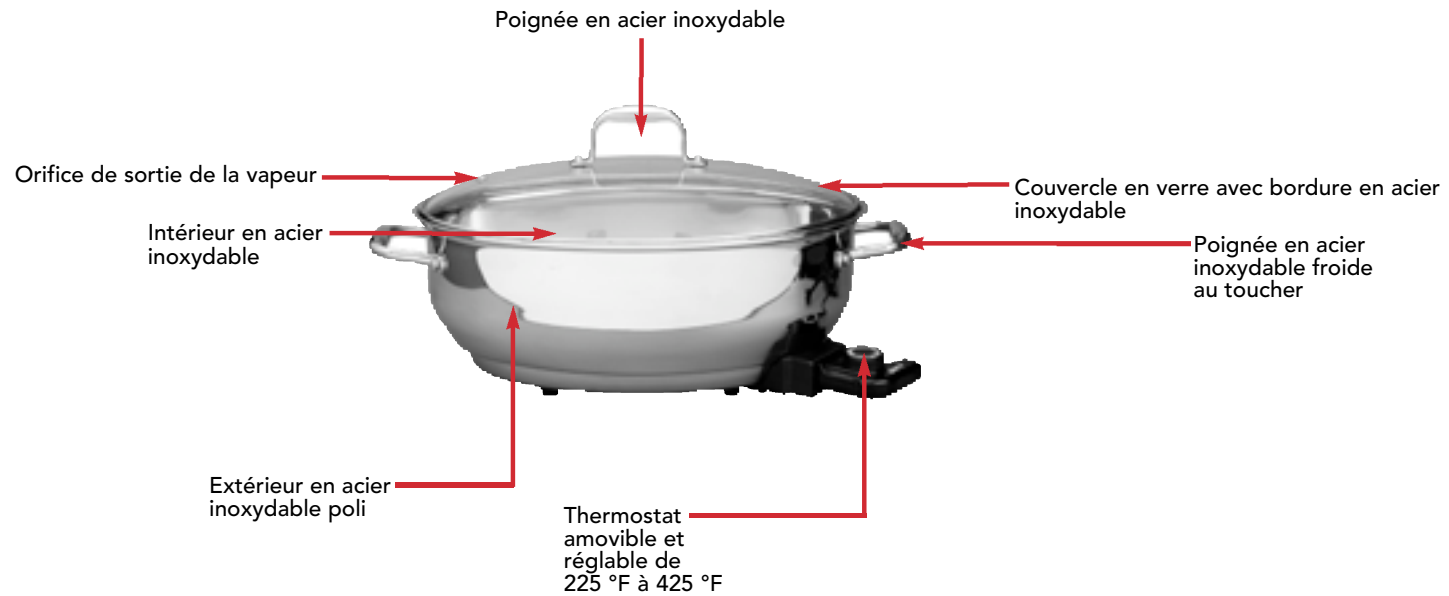
- Ne quittez pas l'appareil quand il est branché. Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
  - Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées du couvercle et de la base.
  - N'employez pas l'appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
  - Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
  - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.
  - Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
  - Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
  - L'appareil ne doit pas être employé comme jouet. Une surveillance étroite est requise quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près de ces derniers.
  - Une attention extrême doit être apportée quand vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
  - Branchez toujours la prise dans l'appareil en premier puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez les commandes de l'appareil à « OFF » puis retirez la prise électrique de la prise murale.
  - N'employez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles l'appareil a été conçu.
  - Ne touchez pas à la sortie de la vapeur qui se trouve sur le couvercle pendant que vous utilisez l'appareil ou par la suite. La sortie est extrêmement chaude et elle peut ébouillanter.
- 9 ■ Évitez les changements de température soudains.

- Débranchez la prise de la sortie murale quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou si la prise électrique sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il devrait, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il est tombé dans l'eau, renvoyez-le à un centre de service autorisé pour que les travaux de service y soient faits ou qu'on fasse les réparations ou les remplacements appropriés.
- Avertissement : Tous les travaux de service devraient être faits par un technicien autorisé.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer en métal parce que de petites particules de métal pourraient se détacher du tampon et créer un risque de décharge électrique. Les tampons pourraient également endommager la finition.
- Un court cordon d'alimentation électrique est fourni pour réduire le risque présenté par un cordon plus long : empêtrement, trébuchage, etc.
- Ne manutentionnez pas la prise électrique ou l'appareil si vos mains sont humides.
- Cet appareil a une prise à trois broches qui s'insère dans une prise murale à trois broches avec mise à la terre normale. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la troisième broche de la prise. Si vous utilisez un adaptateur, assurez-vous que l'adaptateur et la prise murale sont mis à la terre. Si vous ne savez pas si la sortie est correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié.
- Cet appareil est recommandé pour les applications domestiques intérieures seulement.
- Employez l'appareil avec le thermostat fourni avec votre appareil DCT-00ZA ou DCT-001B.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**deni**<sup>®</sup>

## Caractéristiques



## Acier inoxydable Rôtissoire de 13,25 pintes

### Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Lavez la rôtissoire et le couvercle à l'eau chaude savonneuse; rincez très bien les composants et séchez-les complètement. N'immergez pas la sonde thermique dans l'eau.

### Fonctionnement de l'appareil

Note : L'appareil peut émettre une fumée fine et une légère odeur de brûlé quand vous l'utilisez pour la première fois.

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et plate.

**NOTE : L'orifice de sortie de la vapeur pratiqué dans le couvercle devrait toujours être orienté vers l'arrière de la rôtissoire. Quand vous levez le couvercle, inclinez-le de l'arrière vers l'avant pour éviter les brûlures par la vapeur. Employez des poignées de cuisson pour soulever le couvercle ou pour déplacer la rôtissoire.**

2. Tourner le contrôle de la température en position « OFF ». Branchez la sonde thermique dans l'appareil. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise murale.
3. Tournez le contrôle thermique à la température désirée. Le voyant indicateur s'allumera. Quand le voyant s'éteint, l'appareil est parvenu à la température désirée. Il est prêt pour la cuisson.
4. Votre rôtissoire se préchauffera pendant 3-8 minutes environ, selon la température que vous désirez atteindre. Pour réchauffer l'appareil plus rapidement, placez le couvercle en verre sur la base.
5. Placer la nourriture dans la rôtissoire. **NOTE : Après le préchauffage, ne laissez pas la rôtissoire sans nourriture à l'in-**

térieur pour ne pas endommager la casserole.

**NOTE : Ajoutez seulement une petite quantité d'huile, assez pour enduire le fond de la rôtissoire. N'utilisez pas de grandes quantités d'huile.**

6. Tournez le contrôle de la température en position « OFF » quand la cuisson est terminée. Débranchez l'appareil de la prise murale.

### Nettoyage de l'appareil

1. Tourner le contrôle de la température en position « OFF ». Débranchez la prise électrique de la sortie murale. Quand l'appareil est refroidi, retirez la sonde thermique de l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. La rôtissoire et le couvercle peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude. Rincez très bien l'appareil et séchez-le complètement avant de remettre les composants en place.
4. Si la surface est difficile à nettoyer, réchauffez l'appareil. Débranchez-le et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Nettoyez-le alors tel qu'indiqué ci-dessus.
5. Pour nettoyer la sonde thermique, essuyez-la avec un chiffon doux et sec. N'immergez pas la sonde.

### Conseils et trucs

- Ne placez pas la sonde thermique sur la poêle pour ne pas rayer ou endommager la surface.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage, des brosses en nylon ou en métal sur la surface de la poêle pour ne pas rayer ou endommager la surface.



## Recettes

### Rôti de longe de porc à préparation rapide avec savoureux glaçage de canneberges

Nombre de personnes: 4

#### Ingrédients:

- 1 boîte (14,5 onces) de sauce à canneberge à baies entières
- 1 tasse de gelée de pommes
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 4 cubes de bouillon de poulet écrasés
- 1 cuillère à thé de raifort préparé
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail
- 2 cuillères à soupe de thym frais haché
- 1 rôti (livre 4-6) de longe de porc désossée
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de poivre noir moulu

#### Préparation:

1. Préchauffez la rôtissoire à 425 °F.
2. Amalgamez la sauce de canneberges, la gelée de pommes, la moutarde, le bouillon de poulet écrasé, le raifort, la poudre d'ail et le thym dans une casserole et portez-la à ébullition.
3. Placez la longe de porc dans la rôtissoire et orientez la partie couverte de gras vers le haut. Saupoudrez le rôti de sel et de poivre. Utilisez un pinceau à pâtisserie et une petite cuillère pour enduire complètement le porc de sauce.
4. Faites cuire jusqu'à ce que le porc ne soit plus rose au centre, soit environ 45 minutes; arrosez le porc toutes les 10 minutes avec la sauce résiduelle. Un thermomètre à lecture instantanée

inséré au centre du rôti devrait afficher 160 °F (70 °C).

### Poulet Cacciatore de maman

Si vous le désirez, servez le poulet sur un lit de nouilles à spaghetti chaudes.

#### Ingrédients:

- 2 tasses de farine tout usage pour l'enrobage
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre noir moulu
- 2 poulets (4-6 lb) coupés en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail haché
- 1 piment vert haché
- 1 boîte (14,5 onces) de tomates coupées en dés
- 1/2 cuillère à thé d'origan déshydraté
- 1/2 tasse de vin blanc
- 2 tasses de champignons frais en quartiers
- sel et poivre au goût

#### Préparation:

1. Placez la farine, le sel et le poivre dans un sac en plastique. Secouer les morceaux de poulet dans la farine jusqu'à ce qu'ils soient enrobés. Chauffez l'huile dans l'appareil à 425 °F. Grillez les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient brunis des deux côtés. Sortez-les de la rôtissoire.
2. Ajoutez l'oignon, l'ail et le piment verts dans la rôtissoire/poêle et sautez-les jusqu'à ce que l'oignon soit légèrement brun. Remettez le poulet dans la rôtissoire/poêle et ajoutez les

## Acier inoxydable Rôtissoire de 13,25 pintes

- tomates, l'origan et le vin. Couvrez le contenant et laissez la préparation mijoter pendant 30 minutes à 325 °F.
- Ajoutez les champignons, le sel et le poivre au goût. Faites mijoter la préparation pendant 10 minutes supplémentaires.

### Boeuf stroganoff

Facile à préparer. Se réchauffe très bien. Temps de préparation total : 30 minutes !

#### Ingrédients:

- 1 contenant de nouilles aux boeufs (12 onces) cuites et égouttées
- 3-4 tasses de champignons frais coupés en tranches
- 1 oignon haché
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 4 livres de boeuf haché maigre
- 8 cuillères à soupe de farine tout usage
- 4 tasses de bouillon de bœuf
- 2 tasses de crème sûre
- sel et poivre noir au goût

#### Préparation:

- Portez un grand chaudron d'eau à ébullition. Faites cuire les nouilles aux boeufs dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient cuites, soit environ 8 minutes. Égouttez les nouilles.
- En attendant, préparez la sauce. Dans la rôtissoire, cuisez les champignons et les oignons dans 2 cuillères à soupe de beurre à 350 °F jusqu'à ce qu'ils soient ramollis; sortez les ingrédients de la poêle.

- Dans la rôtissoire (à 350°F), faites cuire le bœuf haché jusqu'à ce qu'il soit bruni – retirez le gras. Amalgamez la farine et le bouillon de boeuf; faites cuire jusqu'à ce que la préparation soit légèrement épaissie. Ajoutez les champignons et les oignons; ajoutez la crème sûre. Assaisonnez la préparation au goût avec le sel et le poivre. Continuez de faire cuire la préparation jusqu'à ce que la sauce soit chaude, mais sans bouillir. Amalgamez les nouilles aux boeufs cuites; gardez au chaud jusqu'au moment de servir.

### Saumon poché

Ce plat est simple, juteux et délicieux. Vous pouvez remplacer le jus de citron par du vin et omettre l'ail si vous le désirez.

#### Ingrédients:

- 1 tasse vin blanc sec
- 1 tasse d'eau
- 4 livres de filets de saumon coupés en 4-6 morceaux
- 4 cuillères à soupe de beurre ramolli
- 3 cuillères à thé de persil déshydraté
- 3 cuillères à thé d'ail haché
- sel et poivre au goût

#### Préparation:

- Chauffez le vin et l'eau sur un feu d'intensité moyenne (375 °F) dans la rôtissoire/poêle pendant 5 minutes.
- Insérez les morceaux de saumon dans le liquide et ajoutez le beurre. Saupoudrez la préparation de persil déshydraté, d'ail, de sel et de poivre. Portez la préparation à ébullition lente; réduisez

**deni**<sup>®</sup>

la chaleur à 325 °F et pochez le saumon jusqu'à ce que la chair soit ferme, soit environ 10 à 15 minutes.

### **Poulet et pommes de terre rôtis aux fines herbes**

Préparez les pommes de terre, les oignons et le poulet entier dans une poêle; assaisonnez la préparation avec un mélange de sauce soja et laissez la rôtissoire faire le reste.

#### Ingrédients:

- 1,5 lb de pommes de terre à cuire au four
- 1 gros oignon coupé en tranches minces
- 1/3 tasse de sauce soja Kikkoman
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 gousses d'ail pressé
- 1 cuillère à thé d'origan déshydraté et écrasé
- 1 cuillère à thé de romarin déshydraté et écrasé
- 3/4 cuillère à thé de poivre
- 1 poulet entier à rôtir (4-6 lb)

#### Préparation:

1. Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur; coupez chaque morceau en travers en tranches de 1/2 po d'épaisseur. Placez ces ingrédients avec l'oignon dans la rôtissoire/poêle. Amalgamez les 7 ingrédients suivants; versez une partie du mélange sur les pommes de terre et remuez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient uniformément enduits.
2. Jetez les abattis et le cou du poulet. Rincez le poulet à l'eau

froide courante; égouttez le poulet et séchez-le. Placez le poulet, poitrine orientée vers le haut, au centre de la poêle et tassez les pommes de terre. Badigeonnez le poulet, y compris l'intérieur, complètement avec la sauce soja.

3. Rôtissez à 375 °F pendant environ 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre pour la viande inséré dans la partie la plus épaisse, sans toucher aux os, indique 180 °F; badigeonnez le poulet avec la sauce soja toutes les 30 minutes et remuez les légumes. Sortez la préparation du four; laissez le poulet reposer pendant 10 minutes avant de le découper. Servez la préparation avec des pommes de terre.

The Deni logo is displayed in white lowercase letters on a black background. A red dot is positioned above the letter 'i'. A registered trademark symbol (®) is located to the right of the 'i'.

### **SERVICE À LA CLIENTÈLE**

*Si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation de votre gril Deni, consultez notre département de service à la clientèle au numéro gratuit ci-dessous:*

Lundi au vendredi

8h30 à 17h00

(Heure normale de l'Est)

**1-800-DENI-VAC**

**1-800-336-4822**

ou communiquez avec

nous par courriel à

**custserv@deni.com**

### **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**

Votre Poêle électrique en acier inoxydable Deni est garanti pendant un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut au niveau des matériaux et de l'exécution. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, port payé d'avance, avec une explication de la réclamation. Renvoyez l'appareil à Keystone Manufacturing Company Inc., 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14240. (Emballez votre appareil soigneusement dans sa boîte et son emballage d'origine pour éviter les dommages pendant le transport. La société Keystone n'est pas responsable des dommages causés à l'appareil pendant son renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer toutes les pièces qui se révèlent défectueuses.

Cette garantie ne vaut que si l'appareil a été employé uniquement dans des applications domestiques et en suivant les instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil a été branché dans une alimentation électrique qui ne convient pas, s'il a été démantelé ou modifié, peu importe la façon, ou s'il a été endommagé en raison d'un abus.

Nous vous demandons que nous donner les détails sur votre fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine suivant l'achat ou la date du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui changent d'un état/province à l'autre.

**www.deni.com**

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®



## Asadera de acero inoxidable de 12,5 litros



Modelo #8410

### ¡Importante!

Sírvase regresar esta tarjeta de registro de garantía dentro de la siguiente semana

**deni**®



## **INSTRUCCIONES**

### **PARA EL USO APROPIADO Y EL COCHE**

## Asadera de acero inoxidable de 12,5 litros

### MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar este electrodoméstico, siempre debe cumplir precauciones de seguridad, incluso las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- No abandone el electrodoméstico cuando esté enchufado. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo use.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas de la tapa y de la base.
- No lo use en el exterior o sobre superficies húmedas.
- Para protegerlo de descargas eléctricas, no sumerja el cable o el enchufe en agua ni en otro líquido.
- El uso de accesorios que el fabricante del electrodoméstico no recomiende puede causar daños.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera o toque superficies calientes.
- No la coloque sobre quemadores de gas o eléctricos calientes ni cerca de ellos. Tampoco la coloque dentro de un horno caliente.
- No permita que utilicen la unidad como juguete. Es necesaria una atenta supervisión cuando la utilicen niños o se la utilice cerca de ellos.
- Debe tenerse extrema precaución al transportar un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el cable al electrodoméstico primero, luego conecte el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, apague los controles, luego saque el enchufe del tomacorriente de la pared.
- No utilice el electrodoméstico para fines que no sean aquellos para los cuales está diseñado.
- 17 ■ No toque el agujero de salida de vapor de la tapa mientras esté

usando el sartén o después. Está extremadamente caliente y puede causar quemaduras.

- Evite los cambios de temperatura repentinos.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de ponerle o sacarle componentes y antes de limpiarlo.
- No lo opere con el cable o el enchufe dañado. Si el electrodoméstico no está funcionando como debería, se lo ha dejado caer, dañado, dejado al aire libre o arrojado al agua, devuélvalo a un centro de reparaciones autorizado para que se le realice el mantenimiento apropiado, se lo reemplace o se lo repare.
- Advertencia: Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un representante técnico autorizado.
- No lo limpie con paños de metal. El paño puede romperse y generar el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas. Paños de metal también pueden dañar la terminación.
- Se suministra un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo que produce el enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- No manipule el cable o el electrodoméstico con las manos mojadas.
- Esta unidad cuenta con un enchufe de 3 patas que encaja en un tomacorriente de pared de 3 patas con conexión a tierra. No quite la tercera pata del enchufe. Si se utiliza un adaptador, asegúrese de que el cable del adaptador y el tomacorriente de la pared tengan conexión a tierra. Si tiene alguna duda sobre si el tomacorriente cuenta con la conexión apropiada a tierra, consulte con un electricista matriculado.
- Se recomienda que esta unidad sólo se utilice en entornos domésticos y en interiores.
- Utilícelo sólo con el control de termostato que vino con su unidad DCT-00ZA ó DCT-001B.

**GUARDE ESTAS  
INSTRUCCIONES**

**deni**<sup>®</sup>

## Componentes



## Asadera de acero inoxidable de 12,5 litros

### Antes de utilizarlo por primera vez

1. Quite todos los materiales de embalaje.
2. Lave la asadera y la tapa con agua tibia con jabón y enjuáguelas bien. Séquela por completo. NO sumerja la sonda de temperatura en agua.

### Operación de la unidad

**Note :** L'appareil peut émettre une fumée fine et une légère odeur de brûlé quand vous l'utilisez pour la première fois.

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et plate.

**NOTE :** L'orifice de sortie de la vapeur pratiqué dans le couvercle devrait toujours être orienté vers l'arrière de la rôtissoire. Quand vous levez le couvercle, inclinez-le de l'arrière vers l'avant pour éviter les brûlures par la vapeur. Employez des poignées de cuisson pour soulever le couvercle ou pour déplacer la rôtissoire.

2. Tournez le contrôle de la température en position « OFF ». Branchez la sonde thermique dans l'appareil. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise murale.
3. Tournez le contrôle thermique à la température désirée. Le voyant indicateur s'allumera. Quand le voyant s'éteint, l'appareil est parvenu à la température désirée. Il est prêt pour la cuisson.
4. Votre rôtissoire se préchauffera pendant 3-8 minutes environ, selon la température que vous désirez atteindre. Pour réchauffer l'appareil plus rapidement, placez le couvercle en verre sur la base.
5. Placer la nourriture dans la rôtissoire. **NOTE :** Après le préchauffage, ne laissez pas la rôtissoire sans nourriture à l'intérieur pour ne pas endommager la casserole.

**NOTE :** Ajoutez seulement une petite quantité d'huile, assez pour enduire le fond de la rôtissoire. N'utilisez pas de grandes quantités d'huile.

6. Tournez le contrôle de la température en position « OFF » quand la cuisson est terminée. Débranchez l'appareil de la prise murale.

### Limpeza de la unidad

1. Gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado). Desenchúfelo del tomacorriente. Después de que la unidad se haya enfriado, quite el termómetro de la unidad.
2. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
3. Se puede lavar la asadera y la tapa con agua tibia con jabón. Enjuáguelas bien. Séquelas por completo antes de volver a montarlas.
4. Si es difícil limpiar la superficie, caliente de nuevo la unidad. Desconéctela. Déjela enfriar hasta que esté tibia y luego límpiela como se indicó arriba.
5. Para limpiar el termómetro, pásele un trapo suave húmedo. No es sumergible.

### Pistas y consejos

- No coloque el termómetro de control en la superficie del sartén, dado que puede rayar o dañar la superficie.
- No utilice limpiadores ni cepillos de nylon o de metal sobre la superficie dado que puede rayarla o dañarla

**deni**<sup>®</sup>

## Recetas

### Chuleta de cerdo asada y glaseada con arándano dulce de preparación rápida

Porciones: 4

#### Ingredientes:

- 1 lata entera (14,5 onzas/411 g) de salsa de arándano
- 1 taza de gelatina de manzana
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 4 cubos de caldo de gallina, molido
- 1 cucharada de rábano picante preparado
- 2 cucharadas de polvo de ajo
- 2 cucharadas de tornillo fresco picado
- 1 (4-6 libras/1,8-2,7 kg) de chuleta de cerdo sin hueso
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida

#### Método:

1. Precaliente la asadera a 425 °F (218 °C).
2. Combine la salsa de arándano, la gelatina de manzana, la mostaza, el caldo, el rábano picante, el polvo de ajo y el tornillo en una cacerola. Llévelo al punto de ebullición.
3. Coloque la chuleta de cerdo en la asadera con la grasa hacia arriba. Espolvoree una capa pareja de sal y pimienta. Utilice un cepillo de repostería y una cucharita para cubrir por completo el cerdo con salsa.
4. Cocine hasta que el cerdo ya no esté rosa en el centro, unos 45 minutos y cada 10 minutos glaseélo con el resto de la salsa.

La lectura instantánea del termómetro insertado en el centro debería ser de 160 °F (70 °C).

### Cacciatore de pollo de mamá

Si lo desea, sívalo sobre spaghetti calientes.

#### Ingredientes:

- 2 tazas de harina multiuso para cobertura
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra molida
- 2 (4-6 onzas/ 1,8-2,7 kg) de pollo cortado en trozos
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla cortada
- 2 cabezas de ajo, picadas
- 1 pimentón verde cortado
- 1 (14,5 onzas/411 g) de tomates de lata cortados en cubos
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1/2 taza de vino blanco
- 2 tazas de champiñones frescos cortados en cuartos
- Sal y pimienta a gusto

#### Método:

1. Mezcle la harina, la sal y la pimienta en una bolsa de plástico. Sacuda los trozos de pollo en harina hasta que esté cubierto.

## Asadera de acero inoxidable de 12,5 litros

Caliente el aceite en la unidad a 425 °F (218 °C). Fría los trozos de pollo hasta que estén dorados de ambos lados. Quítelo de la asadora.

2. Agregue la cebolla, el ajo y el pimentón a la asadera/el sartén y saltee hasta que la cebolla esté levemente dorada. Devuelva el pollo a la asadora/ el sartén y agregue los tomates, el orégano y el vino. Cúbralo y cocínelo a fuego lento durante 30 minutos a 325 °F (162 °C).
3. Agregue los champiñones y la sal y la pimienta a gusto. Cocine a fuego lento durante 10 minutos más.

### Stroganoff de carne fácil

Fácil de hacer. Queda bien al recalentarlo. ¡Toda la preparación lleva 30 minutos!

#### Ingredientes:

- 1 paquete (12 onzas/340 g) de fideos de huevo, cocidos y secados
- 3-4 tazas de champiñones frescos, cortados
- 1 cebolla cortada
- 2 cucharadas de manteca
- 4 libras (1,8 kg) de carne picada fina
- 8 cucharadas de harina multifunción
- 4 tazas de caldo de carne

- 2 tazas de crema agria
- Sal y pimienta negra a gusto

#### Método:

1. Lleve una olla de agua grande al punto de ebullición. Cocine los fideos de huevo en el agua hirviendo hasta que estén hechos, unos 8 minutos. Séquelos.
2. Mientras tanto, prepare la salsa. En la asadera, cocine los champiñones y las cebollas en 2 cucharadas de manteca a 350 °F (176 °C) hasta que estén blandos. Quítelos de la sartén.
3. En la asadera (a 350 °F/176 °C) cocine la carne picada hasta que esté dorada –quítela la grasa. Agregue la harina. Agregue y revuelva el caldo de carne y cocine hasta que alcance un leve grosor. Agregue la mezcla de champiñones y cebolla. Agregue la crema agria y mezcle. Sazónela con sal y pimienta a gusto. Siga cocinando hasta que la salsa esté caliente, pero no hirviendo. Agregue los fideos de huevo cocinados y mézclelos – manténgalo caliente hasta que esté listo para servir.



### Salmón escalfado

Este plato es simple, húmedo y delicioso. Puede sustituir el jugo de limón por el vino y omitir el ajo, si lo desea.

#### Ingredientes:

- 1 taza de vino blanco seco
- 1 taza de agua
- Filetes de salmón de 4 libras (1,8 kg) cortado en 4-6 piezas
- 4 cucharadas de manteca semiderretida
- 3 cucharadas de perejil seco
- 3 cucharadas de ajo picado
- Sal y pimienta a gusto

#### Método:

1. Caliente el vino y el agua a temperatura media a 375 °F (190 °C) en la asadora/ el sartén durante 5 minutos.
2. Pase los trozos de salmón por líquido de escalfado y salpíquelos con manteca. Rocíe perejil seco, ajo, sal y pimienta. Llévelo a punto de ebullición con lentitud, baje la temperatura a 325 °F (162 °C) y escálfelo hasta que la carne del salmón esté firme, unos 10 a 15 minutos.

### Pollo y patatas asados con hierbas

Disponga las patatas, las cebollas y todo el pollo en una sartén. Sazónelos con una mezcla de salsa de soja y deje que el horno de la asadera haga el resto.

#### Ingredientes:

- 1 1/2 libras (600 g) de papas para hornear
- 1 cebolla grande, cortada fina
- 1/3 de taza de salsa de soja Kikkoman
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 2 cabezas de ajo, molidas
- 1 cucharada de hojas de orégano seco, desmenuzado
- 1 cucharada de romero seco, molido
- 3/4 cucharaditas de pimienta
- 1 (4-6 onzas/ 1,8–2,7 g) de pollo entero asado

#### Método:

1. Corte las patatas a la mitad a lo largo. Corte cada mitad a lo ancho en rebanadas de 1/2 pulgada (1,3 cm) de grosor. Colóquelas con la cebolla en la asadora/ el sartén. Combine los siguientes 7 ingredientes. Rocíe 1 cucharada de mezcla sobre la mezcla de papa y mezcle hasta que tengan una cobertura pareja.
2. Quite los menudillos y el cuello del pollo. Enjuáguelo con agua corriente fría. Séquelo y golpéelo. Colóquelo, con la pechuga hacia arriba, en el centro del sartén. Mueva las patatas a los lados. Distribuya con un cepillo la mezcla de salsa de soja por todo el pollo, incluso la cavidad.
3. Áselo a 375 °F (190 °C) durante alrededor de 1 hora y 15 minutos o hasta que el termómetro para carne insertado en la parte más gruesa sin tocar los huesos indique 180 °F (82 °C). Coloque con un cepillo la mezcla de salsa de soja cada 30 minutos y revuelva las verduras. Quítelo del horno. Déjelo durante 10 minutos antes de trozarlo. Sirvalo con patatas.

The Deni logo is displayed in white lowercase letters on a black background. A registered trademark symbol (®) is located to the right of the 'i'.

### **SERVICIO AL CLIENTE**

*Si tiene alguna pregunta o problema sobre la operación de Asadera de acero inoxidable de 12,5 litros Deni, llame a nuestro departamento de servicio al cliente a la línea gratuita:*

de lunes a viernes  
de 8:30 a 17:00  
(horario del este)

**1-800-DENI-VAC**

**1-800-336-4822**

o envíenos por correo electrónico en  
**custserv@deni.com**

**www.deni.com**

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

### **UN AÑO DE GARANTÍA**

Su picadora Asadera de acero inoxidable de 12,5 litros Deni está cubierta por una garantía de un año, a partir de la fecha de compra o recepción, contra cualquier defecto de materiales o fabricación. En caso de que su electrodoméstico tenga algún defecto dentro del año posterior a la fecha de compra o de recepción, devuelva la unidad, con envío prepago, junto con una explicación sobre el reclamo. Si lo compró en Estados Unidos u otro país, sírvase enviarla a: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14240. (Por favor, empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de embalaje originales para evitar que sufra daños durante el transporte. Keystone no se hace responsable por ningún daño que sufra el electrodoméstico durante el envío de devolución.) De acuerdo con esta garantía, Keystone Manufacturing Company, Inc. se compromete a reparar o reemplazar cualquier componente que se considere defectuoso.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico se utiliza con exclusivos fines domésticos según las instrucciones. Esta garantía no tiene validez si la unidad se conecta a un suministro eléctrico inapropiado o si se la desmonta o se interfiere con ella de manera alguna o si se la daña por su uso inadecuado.

Le pedimos que por favor complete los detalles de su tarjeta de garantía y la devuelva dentro de la semana posterior a la fecha de compra o recepción.

Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede gozar de otros derechos que varíen de un estado o provincia a otro.