

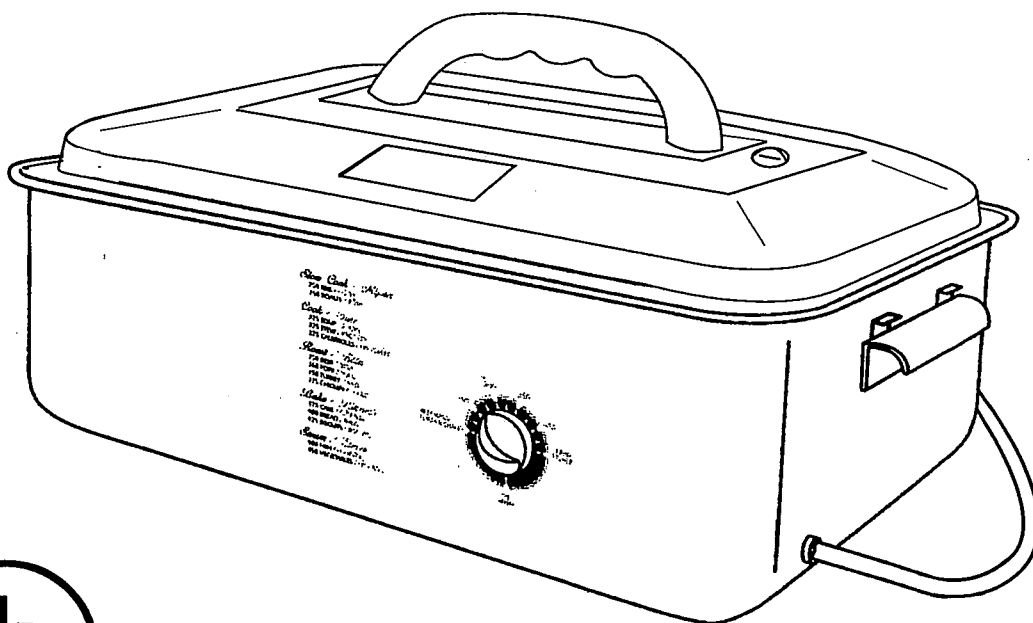
OWNER'S MANUAL



18-QUART ROASTER OVEN

Model 238.48238

KRT18



CAUTION:

Before using this roaster, read this manual and follow all its Safety Rules and Operating Instructions.

- Safety
- Operation
- Cleaning

SEARS WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON KENMORE 18-QUART ROASTER OVEN

If this Kenmore 18-Quart Roaster Oven fails due to a defect in material or workmanship within one year from date of purchase, Sears will replace it free of charge.

WARRANTY SERVICE

To obtain replacement under this warranty, return this Kenmore 18-Quart Roaster Oven to your nearest Sears Store in the United States.

This warranty applies only while this Kenmore 18-Quart Roaster Oven is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Customer Service Department 1-800-233-9054

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

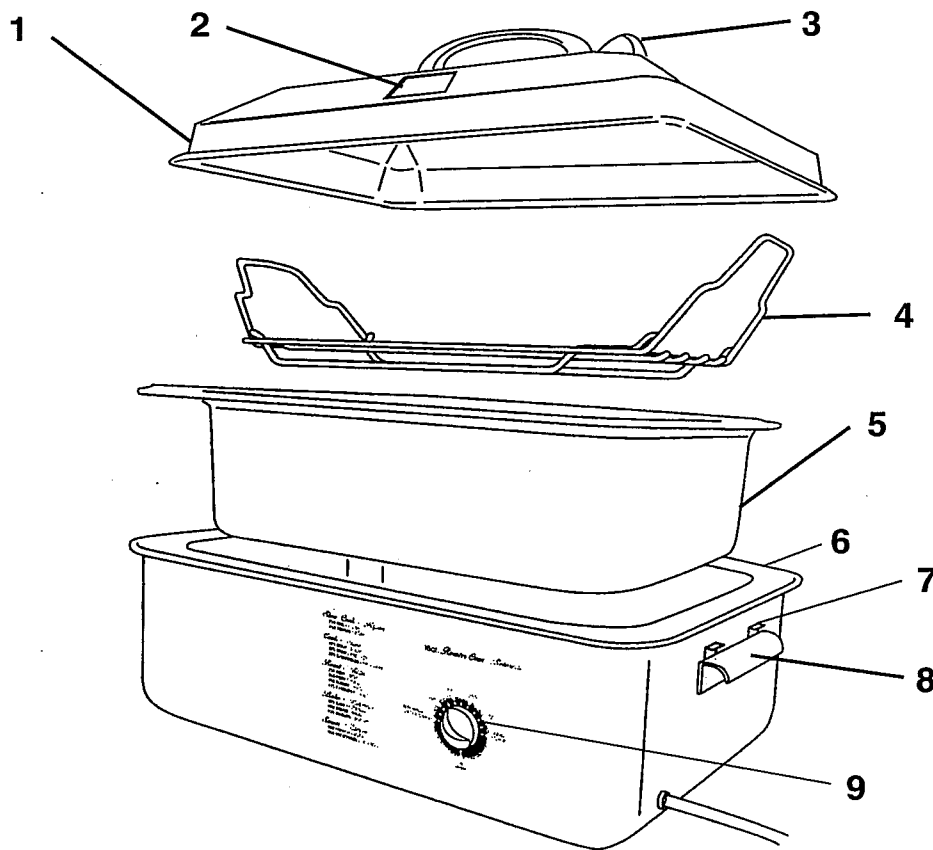
When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. Always plug appliance cord into the wall outlet, then adjust temperature control to the desired temperature. To disconnect, turn control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
3. Do not immerse the cooking base, cord or plug, in water or other liquid. See instructions for cleaning.
4. This appliance is not for use by children.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use. Unplug and allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any damaged appliance. Do not operate with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. Use attachments only if recommended by the manufacturer.
9. Do not use outdoors or while standing in a damp area.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Use appliance only as indicated in these instructions.
14. Do not use metal scouring pads on the exterior surface of the Roaster Oven. Pieces can break off the pad and touch electrical parts creating a shock hazard.
15. Always place the Roaster Oven on a non-flammable, non-burnable, heat-resistant surface when cooking. Never place it on carpet, furniture, or other combustible materials. Operate oven in a well-ventilated area away from walls and other combustible materials.
16. THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

YOUR KENMORE 18-QUART ROASTER



1. Lid
2. See Through Window
3. Steam vent
4. Rack with Handles
5. Liner
6. Base
7. Lid Rest Supports
8. Handles
9. Control Knob

OPERATING INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY and may be plugged into any 120V AC electrical outlet. Do not use any other type of outlet.

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125 V and at least 10A., 1250 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop

where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRIC POWER: If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

BEFORE USING YOUR ROASTER OVEN

1. Carefully unpack your roaster oven and clean, see CLEANING YOUR ROASTER OVEN.
2. It is necessary to operate the roaster empty one time to burn off excess manufacturing oils. Plug into 120 V ~ 60 Hz outlet in a well-ventilated area. Place liner into base and lid on roaster.
3. Turn the control knob to maximum temperature setting, the indicator light will come on to let you know the unit is heating. Allow to heat for one hour or until any odor or smoke disappears. This process is necessary as a part of the initial seasoning of the heating element.

CAUTION: THE ROASTER WILL BECOME HOT WITH USE.

CAUTION: BASE, LINER AND LID WILL GET VERY WARM DURING USE. IF NECESSARY TO HANDLE, USE POT HOLDERS OR OVEN MITTS.

4. When time is complete, turn control knob to OFF position and unplug from outlet. Allow to cool before moving.
5. Clean the lid, liner and rack, see CLEANING YOUR ROASTER OVEN.

USING YOUR ROASTER OVEN

1. Plug into a 120V ~ 60Hz outlet. Place liner into base and place lid on roaster oven.
2. Turn control knob to the desired pre-heat temperature setting and allow to preheat for 20 minutes.

CAUTION: THE ROASTER WILL BECOME HOT WITH USE AND PRODUCE STEAM. CAUTION SHOULD BE USED TO AVOID COVERING STEAM VENT HOLES OR COMING IN CONTACT WITH HOT STEAM FROM STEAM VENT HOLES. NEVER PLACE FOOD OR WATER IN THE BASE.

CAUTION: BASE, LINER AND LID WILL GET VERY WARM DURING USE. IF NECESSARY TO HANDLE, USE POT HOLDERS OR OVEN MITTS.

3. Prepare recipe according to instructions and carefully add to the preheated liner using hot pads. Place lid on roaster oven. Do not fill the liner to the brim with food. Always cook with the liner in position and lid on the liner. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays total cooking time. Use the rack with handles for baking. Follow recipes or hints to place soups and food into liner without the rack.

4. Turn the control knob to the desired temperature.
5. Using oven mitts, carefully remove the lid by grasping the handle and lifting the lid away from you. This will allow the steam to escape and moisture to drip back into food before removing the lid completely. The lid may be placed on the lid rest support for temporary holding during serving or stirring.
6. When cooking time is complete, turn control knob to OFF position and unplug from outlet. The cooking times in the charts are only guides.
7. Allow to cool completely before cleaning, see CLEANING YOUR ROASTER OVEN.

HINTS

HINTS FOR KEEP WARM

- Used for short periods of time after food is cooked.

HINTS FOR SLOW COOK

- When slow cooking, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a roaster oven. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary.
- If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the lid and turn the control knob to the maximum temperature. After about 30-45 minutes the amount of liquid should be less.
- It is not necessary to use the rack when cooking meats and poultry on slow cook.
- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets require longer cooking times than most meats. Place them on the bottom of the liner and cover them with liquid.
- If adding fresh milk or yogurt, it should be done the last 2 hours. Evaporated milk may be added at the start of cooking. If possible, substitute condensed soups for fresh milk or yogurt.
- Rice and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the recipe during the last 30 minutes.
- For every 30 minutes called for in a standard recipe, cook for 1-1½ hours on slow cook.

HINTS FOR COOK

- Meats will not brown during the cooking process. If you desire browning, heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to starting the cooking process.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.

HINTS FOR ROAST

- One teaspoon of browning sauce such as Kitchen Bouquet® may be added to 1/4 cup melted butter and brushed onto meat for additional browning.
- When roasting less tender cuts of meats, use the slow cook setting.
- To enhance browning of poultry, begin the cooking at 400°F for the first hour and then reduce the temperature to 350°F. During the last hour of cooking, carefully drain broth from liner and return temperature to 400°F.

HINTS FOR BAKE

- To obtain more evenly baked foods, place the rack inside the liner and place baking pans and casserole dishes on top of rack during cooking.
- The liner and rack will hold the following size pans for baking: most 1 & 2 quart casserole dishes, 8 & 9 inch baking pans, 9 x 13 inch baking pans, 12 cup muffin pan, and 8 & 9 inch pie pans. Check pan for fit before filling.
- Cover rack with heavy duty foil and use as a baking sheet.

HINTS FOR STEAM COOK

- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly.
- If you wish your vegetables to be more tender, add more water and turn roaster oven back on for desired time.

ROA

1. P
P
T
2. C
th
N
at
fe
in
co
•
•
•
•
•
•
•
3. S
A
4. P
5. A
di

CUT OR
POL
Chic
Turk
Turk
BEE
Rou
Bon
Bon
Bon
Sirlc
Eye
POF
Bon
Bon
Fres
Curr
Port
Spa

Note

ROAST CHART

1. Place rack into liner and place liner into base. If cooking less tender cuts of beef and pork, add the amount of hot water from the chart below; otherwise do not add water. The water will help to tenderize less tender cuts of meat.
2. Cover and preheat roaster oven on the steam setting. Insert meat thermometer into thickest part of meat, not touching bone or fat.
NOTE: Foods are properly cooked when they are heated for a long enough time and at a high enough temperature to kill harmful bacteria. Insert food thermometer for a few minutes to check temperature of combination dishes towards the end of the cooking time. Use a meat or food thermometer to measure the internal temperature of cooked meat and poultry. Roast until meat and poultry temperature is at least:
 - poultry-white meat 170°F
 - poultry-dark meat 180°F
 - beef, lamb and veal 145°F; higher temperature for well done
 - ham 160°F or follow package directions
 - pork 160°F; higher temperature for well done
 - ground meat 160°F; higher temperature for well done
 - ground poultry 160°F; higher temperature for well done
 - casseroles and other combination dishes 165°F
3. Season meat before or after cooking and place fat side up on the rack in the liner. Always leave at least one inch between the top of the food and the brim of the liner.
4. Place lid on roaster oven and roast until done and meat is tender.
5. Allow meat to stand 15-20 minutes before serving. Temperature will continue to rise to desired doneness. Meat will also be easier to carve.

CUT OF MEAT OR POULTRY	WEIGHT	WATER ADDED BEFORE PREHEAT	APPROXIMATE COOKING TIME
POULTRY			
Chicken	5 pounds		1¼-1¾ hours
Turkey Breast	6 pounds		1¾-2¼ hours
Turkey (1 st hour on 450°)	21 pounds		3½-4 hours
BEEF			
Round Rump Roast	(2) 3-pound		2½-3 hours
Boneless Chuck	(2) 2-pound	4 cups	2-2½ hours
Boneless Chuck	24 pounds	4 cups	5½-6 hours
Boneless Roll Center Roast	(2) 8-pound	4 cups	4½-5 hours
Sirloin Tip Roast	10 pounds	4 cups	4½-5½ hours
Eye of Round Roast	4 pounds		1½-2 hours
PORK			
Bone-in Ham	6 pounds		1¼-1¾ hours
Bone-in Ham	21 pounds		4-4½ hours
Fresh Picnic Ham	9 pounds	4 cups	3½-4½ hours
Cured Ham	15 pounds	per instructions	5-5½ hours
Pork Shoulder/Butt Roast	(2) 14-pound	4 cups	3½-4 hours
Spare Ribs (Bake at 300°)	20 pounds	4 cups	4½-5 hours

Note: You may buy several small pieces of meat or ask the butcher for a larger cut.

BAKE CHART

1. Place liner into base, cover and preheat roaster oven on the steam temperature setting.
2. Place food in a baking pan and place on the rack. Do not fill the liner to the brim with food.
3. Place rack and food into preheated roaster. Place lid on roaster oven.
4. Bake according to chart or until done. Baking times may vary.

FOOD	BAKE TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME
baking potatoes	450°F	1-1½ hours
biscuits	450°F	10-15 minutes
brownies	400°F	25-35 minutes
cake mix	425°F	30-40 minutes
cookies	425°F	10-15 minutes
frozen pizza, cut to fit on rack	450°F	10-15 minutes
sweet potatoes	450°F	1-1¼ hours

STEAM CHART

1. Trim and clean all vegetables.
2. Place liner into base. Place rack into liner.
3. Add 4 cups of hot water to liner and cover.
4. Preheat roaster oven on the steam setting.
5. Place food on the rack in the liner and cover.
6. Steam according to chart or until done. Steam times may vary.

Note: Cooking times represent a full load of food.

FOOD - ALL FRESH	APPROXIMATE COOKING TIME
broccoli, stalks	45-60 minutes
cabbage, wedges	60-75 minutes
carrots, whole	60-75 minutes
cauliflower, whole	45-60 minutes
fish fillets	15-25 minutes
fish steaks	15-25 minutes
potatoes, whole-new	60-75 minutes
squash, acorn or butternut, halved	35-45 minutes

RECIPES

BRISKET

- 1 14 pound whole brisket
- 4 envelopes dry onion soup mix
- 1 6 pound 4 ounce can tomatoes, diced or crushed
- 2 green peppers, chopped
- 2 tablespoons fresh minced garlic

Preheat roaster oven 20 minutes on 425°F. Spray liner with non-stick cooking spray. Place brisket in liner. Combine remaining ingredients and pour over brisket. Cover and turn control knob to 300°F. Cook 10 to 12 hours or until tender, basting occasionally.

Makes 7-8 pounds of meat

MEXICAN CHOP SUEY

- 5 pounds ground beef
- 10 cups chopped celery
- 5 green peppers, chopped
- 10 cups chopped onions
- 1 pound snow peas
- 1 pound fresh bean sprouts
- 2 pounds fresh mushrooms, sliced
- 1 cup soy sauce
- 3 tablespoons chili powder
- 2 28 ounce cans diced tomatoes
- 1 7 pound can red spicy chili kidney beans

Preheat roaster oven 20 minutes on 425°F. Spray liner with non-stick cooking spray. Add ground beef, celery, peppers, onions and snow peas to liner. Cover and cook 30-45 minutes or until meat is cooked thoroughly. Stir occasionally. Add bean sprouts and mushrooms, cover and cook 15 minutes. Stir in soy sauce, chili powder, tomatoes and kidney beans until mixed. Cover and turn control knob to 325°F. Cook an additional 2 to 3 hours or until hot, stirring occasionally. Serve over rice.

Makes 40 cups

CHILI

- 5 pounds ground beef
- 4 cups chopped onions
- 5 green peppers, chopped
- ¼ cup fresh minced garlic
- 1 6 pound 7 ounce can tomato sauce
- 1 6 pound 4 ounce can tomatoes, diced or crushed
- 1 7 pound can spicy chili beans
- 6 tablespoons chili powder
- 1½ tablespoons salt
- 1 cup dill pickle juice

Preheat roaster oven 20 minutes on 425°F. Spray liner with non-stick cooking spray. Add ground beef, onions, peppers and garlic to liner. Cover and cook 30 to 45 minutes or until meat is cooked thoroughly. Stir occasionally. Stir in remaining ingredients. Cover and turn control knob to 325°F. Cook an additional 2 to 3 hours or until hot and flavors blended, stir occasionally.

Makes 36 cups

HEARTY VEGETABLE BEEF SOUP

- 5 pounds stew meat, 1 inch cubes
- 8 cups chopped onions
- 8 beef bouillon cubes
- 8 cups boiling water
- 5 pounds potatoes, diced
- 5 pounds carrots, sliced
- 1 tablespoon salt
- 2 tablespoons fresh minced garlic
- 2 tablespoons dried thyme leaves
- 2 tablespoons dried oregano
- 1 teaspoon pepper
- 1 6 pound 4 ounce can tomatoes, diced or crushed

Preheat roaster oven 20 minutes on 425°F. Spray liner with non-stick cooking spray. Add meat and onions to liner. Cover and cook 30 to 45 minutes or until meat is partially cooked. Stir occasionally. Dissolve bouillon cubes in boiling water. Add broth to meat and stir in remaining ingredients. Cover and turn control knob to 325 °F. Cook an additional 3 to 4 hours or until meat and vegetables are tender and soup is hot. Stir occasionally.

Makes 40 cups

SLOPPY

- 10 pot
- 4 cup
- 4 cup
- 1½ tab
- 3 15
- 2 50
- 2 tab
- 2 tab
- ½ tab
- ½ tab
- 6 tab
- ¼ cup
- 4 our

Preheat
ground b
cooked tl
mustard,
to 325°F
occasion
thick, stir

Makes 40

BAKED

- 2 7 p
- 1 cup
- 2 cup
- 2 cup
- 1 50
- 2 pot
- 2 tea
- ¼ tea

Preheat
all ingrec
additiona

Makes 50

SLOPPY JOES

- 10 pounds ground beef
- 4 cups chopped onions
- 4 cups chopped celery
- 1½ tablespoons salt
- 3 15 ounce cans tomato sauce
- 2 50 ounce bottles catsup
- 2 tablespoons chili powder
- 2 tablespoons dry mustard
- ½ tablespoon paprika
- ½ tablespoon garlic powder
- 6 tablespoons brown sugar
- ¼ cup vinegar
- 4 ounces dry minute tapioca

Preheat roaster oven for 20 minutes on 425°F. Spray liner with non-stick spray. Add ground beef, onions and celery to liner. Cover and cook 30 to 45 minutes or until meat is cooked thoroughly. Stir occasionally. Stir in salt, tomato sauce, catsup, chili powder, dry mustard, paprika, garlic powder, brown sugar, and vinegar. Cover and turn control knob to 325°F and cook an additional 2 to 3 hours or until hot and flavors are blended, stir occasionally. Stir in dry tapioca. Cover and cook an additional 30 to 45 minutes or until thick, stir occasionally. Serve on hamburger buns.

Makes 40 cups

BAKED BEANS

- 2 7 pound cans baked beans
- 1 cup molasses
- 2 cups brown sugar
- 2 cups minced onion
- 1 50 ounce bottle catsup
- 2 pounds smoked sausage, sliced
- 2 teaspoons salt
- ¼ teaspoon pepper

Preheat roaster oven 20 minutes on 425°F. Spray liner with non-stick cooking spray. Mix all ingredients together and add to liner. Cover and turn control knob to 325°F. Cook an additional 3 to 4 hours or until hot, stir occasionally.

Makes 50 cups

MAINTENANCE, CLEANING, AND STORAGE

MAINTENANCE

This Roaster Oven requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts inside the housing. Do not remove the cover. Contact qualified personnel if the product requires servicing.

CLEANING

CAUTION: NEVER IMMERSE THE BASE OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Turn control knob to OFF and unplug. Allow to cool completely before cleaning.
2. Wash lid, liner and rack in warm soapy water. Use a non-abrasive cleaning pad and cleaner. Rinse and dry thoroughly. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean the liner, rack or lid, as they may damage the surface. If food sticks to the liner, place liner in base and fill with water. Cover and turn control knob to 350°F for 30 minutes. When time is complete, turn control knob to OFF position, unplug and allow to cool completely before cleaning again.
3. Wipe interior and exterior of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean the base, as they may damage the surface.
4. Allow to dry thoroughly before storing.

Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by an authorized service center.

STORAGE

Unplug and clean unit. Store in original box or in a clean, dry place. Never store mixer while it is plugged in. **Never wrap cord tightly around the appliance.** Never place any stress on cord, especially where the cord enters the unit as this could cause cord to fray and break.

MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ALMACENAJE

MANTENIMIENTO

Este Horno para rostizar requiere muy poco mantenimiento. No levante la cubierta. Póngase en contacto con personal cualificado si el producto requiere alguna reparación.

LIMPIEZA

PRECAUCION: NUNCA SUMERJA LA BASE O EL CABLE ELECTRICO EN AGUA U OTROS LIQUIDOS.

1. Gire la perilla de control de temperatura a la posición de "minimum" (mínimo) y desenchufe. Deje que se enfríe completamente antes de limpiar.
2. Lave la tapa, la bandeja interior y la rejilla en agua tibia jabonosa. Use un estropajo y un limpiador no abrasivo. Enjuague y seque completamente. Nunca use limpiadores o estropajos abrasivos para limpiar la bandeja interior, la rejilla o la tapa, podrían dañar la superficie. Si la comida se adhiere al forro, colóquelo en la base y llénelo con agua. Cúbralo y gire la perilla de control de temperatura a 177°C durante 30 minutos. Cuando el tiempo se complete, gire la perilla de control de temperatura a la posición de "minimum" (mínimo), desenchufe y deje enfriar completamente antes de volverlo a limpiar.
3. Limpie el interior y exterior de la base con un trapo suave y humedecido o con una esponja. Nunca use limpiadores o estropajos abrasivos para limpiar la base, podrían dañar la superficie.
4. Deje secar completamente antes de guardarse.

Cualquier tipo de servicio que requiera el desensamblaje del aparato, excepto por las tareas de limpieza antes mencionadas, deberá ser practicado por un centro de servicio autorizado.

ALMACENAJE

Desenchufe y limpie la unidad. Guárdelo en su caja original o en lugar limpio y seco. No guarde nunca el mezclador mientras esté aún enchufado. **No enrolle el cable fuertemente alrededor del aparato.** No ponga ninguna presión en el cable, especialmente en el lugar donde entra en la unidad, ya que esto podría raer y romper el cable.

"SLOPPY JOES"

- 4 kilogramos de carne molida de res
- 4 tazas de cebolla picada
- 4 tazas de apio picado
- 1½ cucharadas de sal
- 3 latas de 425 g de puré de tomate
- 2 botellas de 1,5 litros de salsa catsup
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 2 cucharadas de mostaza seca
- ½ cucharada de pimentón
- ½ cucharada de ajo en polvo
- 6 cucharadas de azúcar morena
- ¼ de taza de vinagre
- 114 grammos de tapioca instantánea

Precalente el horno por 20 minutos a 218°C. Rocíe la bandeja interior con un rociador antiadherente para cocinar. Ponga la carne molida, las cebollas, el apio a la bandeja interior. Tape y deje cocinar de 30 a 45 minutos o hasta que la carne esté completamente cocinada. Menee ocasionalmente. Agregue la sal, el puré de tomate, la salsa catsup, el chile en polvo, la mostaza seca, el pimentón, el azúcar morena y el vinagre. Tápelos y gire la perilla de control a 163°C. Cocínelos de 2 a 3 horas adicionales o hasta que se caliente y los sabores se mezclen, menee ocasionalmente. Mezcle la tapioca instantánea. Tape y deje cocinar de 30 a 45 minutos adicionales o hasta que espese, menee ocasionalmente. Sírvalo en panes para hamburguesa.

Hace 40 tazas

FRIJOLES HORNEADOS

- 2 latas de 3 kg de frijoles horneados
- 1 taza de melaza
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 tazas de cebolla picada
- 1,5 litros de salsa catsup
- 1 kilogramo de salchichas ahumadas, rebanadas
- 2 cucharaditas de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

Precalente el horno por 20 minutos a 218°C. Rocíe la bandeja interior con un rociador antiadherente para cocinar. Mezcle todos los ingredientes póngalos en la bandeja interior. Tápelos y gire la perilla de control a 163°C. Cocínelos de 3 a 4 horas adicionales o hasta que se caliente, meneándolo ocasionalmente.

Hace 50 tazas

CHILE

- 2 kilogrammes de carne molida de res
- 4 tazas de cebolla picada
- 5 pimientos verdes, picado
- ¼ de taza de ajo recién picado
- 1 lata de puré tomate de 3,3 kg
- 1 lata de tomate de 2,9 kg, cortados o triturados
- 1 lata de 3 kg de frijoles picantes enteros
- 6 cucharadas de chile en polvo
- 1½ cucharadas de sal
- 1 taza de caldo de eneldo encurtido

Precaliente el horno por 20 minutos a 218°C. Rocíe la bandeja interior con un rociador antiadherente para cocinar. Agregue la carne molida, las cebollas, los pimientos verdes, y el ajo a la bandeja interior. Tape y deje cocinar de 30 a 45 minutos o hasta que la carne esté completamente cocinada. Menee ocasionalmente. Añada los ingredientes restantes. Tápelos y gire la perilla de control a 163°C. Cocínelo de 2 a 3 horas adicionales o hasta que se caliente y los sabores se mezclen, menee ocasionalmente.

Hace 36 tazas

CALDO DE RES Y VEGETALES

- 2 kilogrammes de carne para cocido, en cuadros de 2 cm
- 8 tazas de cebolla picada
- 8 1 cubito de caldo de res
- 8 tazas de agua hirviendo
- 2 kilogrammes de papas, en cuadritos
- 2 kilogrammes de zanahorias, rebanadas
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de ajo recién picado
- 2 cucharadas de tomillo seco
- 2 cucharadas de orégano seco
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 lata de tomate de 2,9 kg, cortados o triturados

Precaliente el horno por 20 minutos a 218°C. Rocíe la bandeja interior con un rociador antiadherente para cocinar. Ponga la carne y las cebollas en la bandeja interior. Tape y deje cocinar de 30 a 45 minutos o hasta que la carne esté parcialmente cocinada. Menee ocasionalmente. Disuelva los cubitos de res en el agua hirviendo. Agregue el caldo a la carne y mezcle los ingredientes restantes. Tápelos y gire la perilla de control a 163°C. Cocínelo de 3 a 4 horas adicionales o hasta que la carne y los vegetales estén blandos y el caldo caliente. Menee ocasionalmente.

Hace 40 tazas

RECETAS

PECHO DE RES

- 6 kilogramos de pecho de res entero
- 4 sobres de sopa de cebolla deshidratada
- 1 lata de tomates de 2,9 kg, cortados o triturados
- 2 pimientos verdes, en cuadritos
- 2 cucharadas de ajo recién picado

Precaliente el horno por 20 minutos a 218°C. Rocíe la bandeja interior con un rociador antiadherente para cocinar. Ponga el pecho de res en la bandeja interior. Mezcle los ingredientes restantes y viértalos encima de la carne. Tápelos y gire la perilla de control a 148°C. Cocínelo de 10 a 12 horas hasta que esté blando, bañándolo ocasionalmente.

Para 3 - 4 kilos de carne

CHOP SUEY ESTILO MEXICANO

- 2,5 kilogramos de carne molida de res
- 10 tazas de apio picado
- 5 pimienta verde, picado
- 10 tazas de cebolla picada
- 450 gramos de chícharos
- 450 gramos de brotos frescos de soya
- 900 gramos de champiñones frescos, picados
- 1 taza de salsa de soya
- 3 cucharadas de chile en polvo
- 2 latas de tomates picados de 790 g
- 1 lata de 3 kg de frijoles picantes enteros

Precaliente el horno por 20 minutos a 218°C. Rocíe la bandeja interior con un rociador antiadherente para cocinar. Agregue la carne molida, apio, pimientos verdes, cebollas y chícharos a la bandeja interior. Tape y deje cocinar de 30 - 45 minutos o hasta que la carne esté completamente cocinada. Menee ocasionalmente. Agregue los brotos de soya y los champiñones, tape y cocínelos por 15 minutos. Agregue la salsa de soya, el chile en polvo, los tomates y los frijoles de lata hasta que se mezclen. Tápelos y gire la perilla de control a 163°C. Cocínelo de 2 a 3 horas hasta que se caliente, meneándolo ocasionalmente. Sirva sobre arroz.

Hace 40 tazas.

GRAFICA DE HORNEAR

1. Coloque la bandeja interior en la base, tape y caliente el horno asador con la temperatura de vapor.
2. Coloque la comida en una cazuela para hornear y póngalos en la rejilla. No llene la bandeja interior hasta el borde con comida.
3. Coloque la rejilla y la comida dentro del horno precalentado. Coloque la tapa sobre el horno.
4. Hornee de acuerdo con la tabla o hasta que esté cocido. Los tiempos de horneado pueden variar.

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE HORNEADO	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
papas para hornear	450°F/232°C	1-1½ horas
bizochos	450°F/232°C	10-15 min
pastelillos de chocolate y nuez	400°F/204°C	25-35 min
harina para pastel	425°F/218°C	30-40 min
galletas	425°F/218°C	10-15 min
pizza congelada, cortada en trozos para que quepa en la rejilla	450°F/232°C	10-15 min
papas dulces	450°F/232°C	1-1¼ horas

GRAFICA DE VAPOR

1. Corte y limpie todos los vegetales.
2. Coloque la bandeja interior en la base. Coloque la rejilla en la bandeja interior.
3. Agregue 4 tazas de agua caliente a la bandeja interior y tape.
4. Caliente el horno asador en el ajuste de vapor.
5. Coloque los alimentos sobre la rejilla en el la bandeja interior y tápelos.
6. Cocine al vapor de acuerdo con la tabla o hasta que esté cocido. Los tiempos de cocción al vapor pueden variar.

Nota: Los tiempos de cocción corresponden a las cantidades completas de alimentos.

CANTIDAD DE ALIMENTOS - FRESCOS	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
brócoli, tallos	45-60 min
repollo, gajos	60-75 min
zanahorias, enteras	60-75 min
coliflor, entera	45-60 min
filetes de pescado	15-25 min
bistec de pescado	15-25 min
papas, enteras	60-75 min
calabazas, bellotas o nueces, picadas	35-45 min

GRAFICA DE ROSTIZADO

1. Coloque la rejilla en la bandeja interior y ésta en la base. Si va a cocinar cortes de carne de res o puerco que no sean muy tiernos, agregue la cantidad de agua caliente indicada en la tabla que aparece a continuación, de lo contrario no agregue agua. El agua ayudará a ablandar los cortes de carnes duras.
2. Tape y caliente el horno asador en el ajuste de vapor. Coloque el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne, sin tocar hueso o grasa.
NOTA: Los alimentos están bien cocinados cuando se han calentado durante un largo tiempo y a una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas. Cuando esté por cumplirse el tiempo de cocción, coloque el termómetro para alimentos, durante unos minutos, para verificar la temperatura de los distintos platos que esté preparando. Use un termómetro para alimentos o carne para medir la temperatura interna de la carne y aves cocidas. Hornee hasta que la temperatura de la carne o las aves alcance al menos:
 - carne blanca de ave 170°F/77°C
 - carne oscura de ave 180°F/82°C
 - carne de res, cordero y ternera 63°C; temperatura más alta para que quede bien cocida
 - jamón 160°F/71°C o siga las instrucciones en el paquete
 - carne de puerco 160°F/71°C; temp.más alta para que quede bien cocida
 - carne molida de re 160°F/71°C; temperatura más alta para que quede bien cocida
 - carne molida de aves 160°F/71°C; temperatura más alta para que quede bien cocida
 - cazuelas y otras combinaciones de platillos 165°F/74°C
3. Sazone la carne antes o después de cocinar y colóquela con el lado de la grasa hacia arriba, sobre la rejilla en la bandeja interior.
4. Coloque la tapa sobre el horno asador y cocine hasta que esté listo y la carne tierna.
5. Permita que la carne repose de 15-20 minutos antes de servir. La temperatura continuará aumentando hasta alcanzar el grado de cocción deseado. Así la carne será más fácil de cortar.

CORTES DE CARNES O AVES	PESO	CANTIDAD DE AGUA QUE SE AGREGA ANTES DE CALENTAR EL HORNO	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
AVES			
pollo	5 libras		1 1/4 -1 3/4 horas
Pechuga de pavo	6 libras		1 3/4-2 1/4 horas
pavo asado a 232°C en la primera y última hora	21 libras		3 1/2-4 horas
RES			
Asado de cadera	(2) 3-libras		2 1/2-3 horas
Espaldilla sin hueso	(2) 2-libras	4 tazas	2-2 1/2 horas
Espaldilla sin hueso	24 libras	4 tazas	5 1/2-6 horas
Tapa de costilla arrollada sin hueso	(2) 8-libras	4 tazas	4 1/2-5 horas
Asado de punta de solomillo	10 libras	4 tazas	4 1/2-5 1/2 horas
Eye of Round Roast	4 libras		1 1/2-2 horas
PUERCO			
jamón con hueso	6 libras		1 1/4-1 3/4 horas
jamón con hueso	21 libras		4-4 1/2 horas
Pierna de jamón fresco	9 libras	4 tazas	3 1/2-4 1/2 horas
Jamón curado	15 libras	según las instrucciones	5-5 1/2 horas
Asado de cabeza de lomo de la espaldilla	(2) 14-libras	4 tazas	3 1/2-4 horas
Costillitas (Hornee a 300°)	20 libras	4 tazas	4 1/2-5 horas

Nota: Puede comprar varios trozos pequeños de carne o pedirle al carnicero un corte grande.

SUGERENCIAS

SUGERENCIAS PARA MANTENER EL CALOR

- Utilice durante breves períodos de tiempo después de que los alimentos estén cocinados.

SUGERENCIAS PARA COCINADO LENTO

- Cuando use cocinado lento, recuerde que los líquidos no hierven igual que en el cocinado convencional. Reduzca la cantidad de líquido en cualquier receta que no esté diseñada para un horno para rostizar. Las excepciones a esta regla serían el arroz y las sopas. Recuerde, los líquidos siempre pueden añadirse tiempo después si es necesario.
- Si la receta queda con mucho líquido al final del tiempo de cocinado, retire la tapa y gire la perilla de control a temperatura máxima. Después de aproximadamente 30-45 minutos la cantidad de líquido debe ser menos.
- No es necesario el uso de la rejilla cuando cocine carnes y aves en cocinado lento.
- Verduras tales como zanahorias, papas, nabos y betabels requieren tiempos más largos de cocinado que la mayoría de las carnes. Colóquelas en el fondo de la bandeja interior y cúbralas con líquido.
- Si añade leche fresca o yogur, tiene que hacerlo en las 2 últimas horas. Puede añadir leche evaporada al comienzo del cocinado. Si es posible, sustituya sopas condensadas por leche fresca o yogur.
- El arroz y la pasta no son recomendados para períodos de cocinado prolongados. Cocínelos por separado y después añádalos a la receta en los últimos 30 minutos.
- Por cada 30 minutos requeridos en una receta estándar, cocine durante 1 1/2 horas en cocinado lento.

SUGERENCIAS PARA COCINADO

- Las carnes no se dorarán durante el proceso de cocinado. Si desea dorarlas, caliente un poco de aceite en un sartén y dore las carnes antes de que empiece el proceso de cocinado.

- Las hierbas y especias enteras dan mejor sabor en el cocinado lento que trituradas o molidas.
- Alimentos cortados en pedazos uniformes se cocinarán más rápido y más uniformemente que la comida entera tales como carne para rostizar o aves.

SUGERENCIAS PARA ROSTIZAR

- Una cucharada de salsa para dorar como la de Kitchen Bouquet® puede ser añadida a 1/4 de taza de mantequilla derretida y untada a la carne para un dorado adicional.
- Cuando rostice cortes de carnes menos blandos, use la modalidad de cocinado lento.
- Para mejorar el dorado en las aves, comience el cocinado a 400°F/204°C durante la primera hora y después reduzca la temperatura a 350°F/177°C. Durante la última hora de cocinado, cuidadosamente estile el caldo de la bandeja interior y regrese la temperatura a 400°F/204°C.

SUGERENCIAS PARA HORNEAR

- Para obtener comidas horneadas más uniformemente, coloque la rejilla dentro de la bandeja interior y coloque las charolas para hornear y las cacerolas en la rejilla durante el cocinado.
- La bandeja interior y la rejilla pueden alojar los siguientes tamaños de cacerolas para hornear: la mayoría de las cacerolas de 1 y 2 litros, cazuelas para hornear de 20 y 22,5 cm, cazuelas para hornear de 22,5 x 32,5 cm y cazuelas para pay de 20 y 22,5 cm. Verifique que la cazuela entre antes de llenarla.
- Cubra la rejilla con papel de aluminio grueso y úsela como hoja para hornear.

SUGERENCIAS PARA COCINADO A VAPOR

- Alimentos cortados en pedazos uniformes se cocinarán más rápido y más uniformemente.
- Si desea que sus vegetales queden más blandos, agregue más agua y vuelva a encender el horno al tiempo deseado.

USANDO SU HORNO PARA ROSTIZAR

1. Conecte en un tomacorriente de 120V - 60 Hz. Coloque la bandeja interior en la base y la tapa en el horno.
2. Gire la perilla de control a la temperatura de precalentamiento deseada, deje precalentar por 20 minutos.

PRECAUCION: EL HORNO SE CALENTARA CON EL USO Y PRODUCIRA VAPOR. TENGA PRECAUCION DE NO CUBRIR LOS AGUJEROS DE VENTILACION DE VAPOR O DE ENTRAR EN CONTACTO CON EL VAPOR CALIENTE DE ESTOS. NUNCA PONGA COMIDA O AGUA EN LA BASE.

PRECAUCION: LA BASE, LA BANDEJA INTERIOR Y LA TAPA SE PONDERAN MUY CALIENTES DURANTE SU USO. SI ES NECESARIO MANEJARSE, USE AGARR-ADERAS O GUANTES PARA HORNO.

3. Prepare la receta de acuerdo a las instrucciones y cuidadosamente póngala en la bandeja interior precalentada utilizando agarraderas. Coloque la tapa sobre el horno. No llene la bandeja interior hasta el borde con comida. Siempre cocine con la bandeja interior en posición y con la tapa en esta. Recuerde que levantar la tapa con frecuencia durante la cocción retrasa el tiempo total de cocción. Use la rejilla con asas para hornear. Siga las recetas o sugerencias para poner sopas y comida dentro de la bandeja interior sin la rejilla.

4. Gire el botón de control de temperatura hasta la posición deseada.
5. Usando guantes para hornear, cuidadosamente quite la tapa agarrando el asa y lavantando la tapa alejada de usted. Esto permitirá que el vapor se escape y se humedezca goteando de nuevo en la comida antes de quitar la tapa completamente. La tapa puede ser colocada en el soporte de descanso para detenerla temporalmente mientras sirve o menea la comida.
6. Cuando se complete el tiempo de cocción, gire la perilla de control a la posición de "minimum" (minimo) y desenchúfelo del tomacorriente. Los tiempos de cocción en las gráficas son solo para guiarse.
7. Deje enfriar completamente antes de limpiarlo, vea COMO LIMPIAR EL HORNO PARA ROSTIZAR.

INSTRUCTIONS DE USO

Este aparato es para USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. Se puede enchufar a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. No lo use en otro tipo de tomacorriente.

PRECAUCION: Se incluye un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales, resultantes de tropezar o enredarse con un cable eléctrico demasiado largo. En caso de que necesite un cable eléctrico más largo, puede conseguir cables de extensión en las ferreterías de su localidad, y pueden ser usados si se ejercen las precauciones debidas. Si se requiere utilizar un cable de extensión, es necesario tomar especial cuidado y atención. Además, el cable deberá: (1) Estar marcado con un grado eléctrico de al menos 125 V, 10 A, 1250W y (2) el cable debe manejarse de tal forma que no cuelgue sobre la superficie de la mesa o mostrador, donde los niños puedan jalarlo o alguien pueda tropezar con él accidentalmente.

ANTES DE USAR SU HORNO PARA ROSTIZAR

1. Cuidadosamente desempaque el horno para rostizar y límpielo, vea COMO LIMPIAR EL HORNO PARA ROSTIZAR.
2. Es necesario operar el horno vacío una sola vez para quemar el exceso de aceites añadidos de fábrica. Conéctese a una toma de corriente de 120 V ~ 60 Hz en un área bien ventilada. Coloque la bandeja interior en la base y la tapa en el horno.
3. Gire la perilla de control al ajuste de temperatura máxima, la luz indicadora se encenderá para indicarle que la unidad se está calentando. Déjelo calentar durante una hora o hasta que cualquier olor o humo desaparezca. Este proceso es necesario como parte del periodo inicial del elemento de calentamiento.

CLAVIJA POLARIZADA: Este electrodoméstico posee una clavija polarizada (una de sus hojas es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad para reducir el riesgo de descargas eléctricas. Esta clavija está diseñada para conectar solamente de una manera en un tomacorriente polarizado. Si la clavija no conecta completamente en el tomacorriente, inviértala. Si aún no conecta bien, consulte con un electricista calificado. No intente alterar esta medida de seguridad.

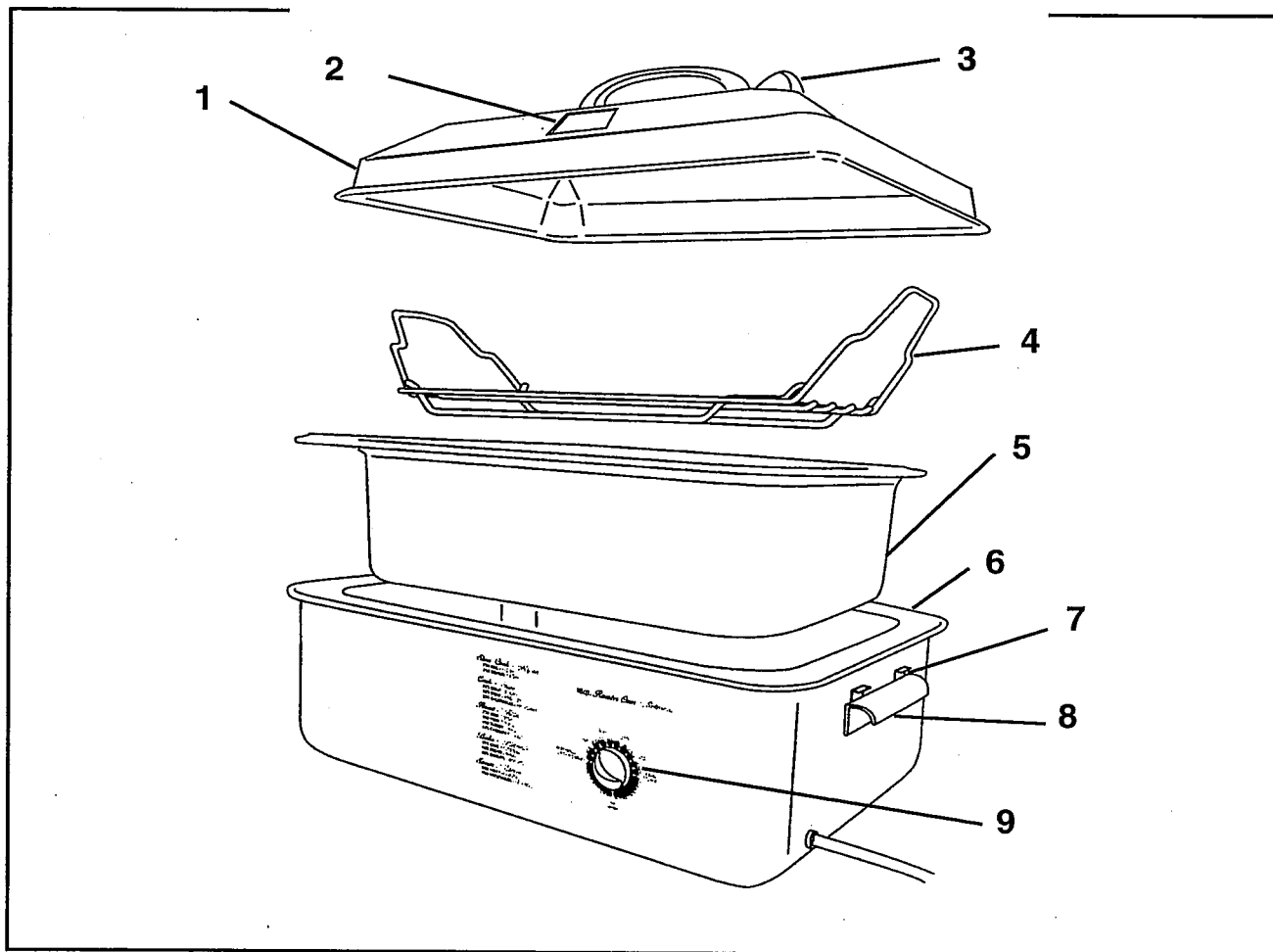
CORRIENTE ELÉCTRICA: Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que el aparato no funcione correctamente. Este debería de ser utilizado en un circuito eléctrico separado del resto de los demás aparatos. Este producto es solamente para uso doméstico.

PRECAUCION: EL HORNO SE PONDRA CALIENTE CON EL USO.

PRECAUCION: LA BASE, LAS ASAS DE LA BANDEJA INTERIOR Y LA TAPA SE PONDRAN MUY CALIENTES DURANTE SU USO. SI ES NECESARIO MANEJARSE, USE AGARRADERAS O GUANTES PARA HORNO.

4. Al completar el tiempo, gire la perilla de control a la posición de "minimum" (mínimo) y desenchúfelo del tomacorriente. Permita que se enfríe antes de moverlo.
5. Limpie la tapa, la bandeja interior y la rejilla, vea COMO LIMPIAR EL HORNO PARA ROSTIZAR.

SU HORNO PARA ROSTIZAR DE 17 LITROS DE KENMORE



1. Tapa
2. Ventana transparente
3. Orificio de escape de vapor
4. Rejilla con asas
5. Bandeja interior
6. Base
7. Soportes de descanso de la tapa
8. Asas
9. Perrilla de Control

GARANTIA DE SEARS

UN AÑO DE GARANTÍA COMPLETA EN EL HORNO PARA ROSITZAR DE 17 LITROS DE KENMORE

Si este Horno para rostizar de 17 litros de Kenmore falla debido a un defecto en el material o la mano de obra dentro del año de garantía, contado a partir de su fecha de compra, Sears lo reemplazará completamente gratis.

SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el reemplazo bajo esta garantía, devuelva el Horno para rostizar de 17 litros de Kenmore a su establecimiento de Sears más cercano en los Estados Unidos. Esta garantía es válida solamente si el Horno para rostizar de 17 litros de Kenmore se use en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también pudiera tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.

Departamento de Servicio al Cliente 1-800-233-9054

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use electrodomésticos, especialmente en presencia de niños, deben tomarse medidas elementales de seguridad, incluyendo las que siguen a continuación:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
2. Enchufe siempre el cable del aparato al tomacorriente, después ajuste el control de temperatura, a la temperatura deseada. Para desconectar, gire el control a la posición "minimum" (mínimo), después desenchufe la clavija del tomacorriente.
3. No sumerga la base, el cordón o la clavija en agua u otro líquido. Vea las instrucciones de limpieza.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
5. Es necesario ejercer una estricta supervisión cuando el aparato se utilice cerca de los niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso. Desenchufe y déjela enfriar completamente antes de limpiarla y colocarle o quitarle piezas.
7. No opere ningún aparato dañado. No opere con un cable o enchufe dañado o después de una avería del electrodoméstico, o si se ha dejado caer o ha resultado dañado de cualquiera de las maneras. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. Utilice solamente los accesorios recomendados por el fabricante.
9. No lo utilice en exteriores o en áreas húmedas.
10. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni deje que toque las superficies calientes.
11. No lo coloque encima ó cerca de hornillas calientes, eléctricas o de gas, o dentro de un horno caliente.
12. Es necesario que ejerza un cuidado extremo durante el traslado de un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Utilice el aparato solo como se indica en estas instrucciones.
14. No utilice estropajos de metal en las superficies exteriores del Horno para Rostizar. Pequeños trozos pueden desprenderse del estropajo y tocar piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
15. Cuando cocine en el Horno para Rostizar siempre colóquelo en una superficie resistente al fuego, no fácil de incendiar y resistente al calor. Nunca lo coloque sobre la alfombra, los muebles o cualquier otros materiales combustibles. Opere el horno en un área bien ventilada lejos de paredes y materiales combustibles.
16. ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

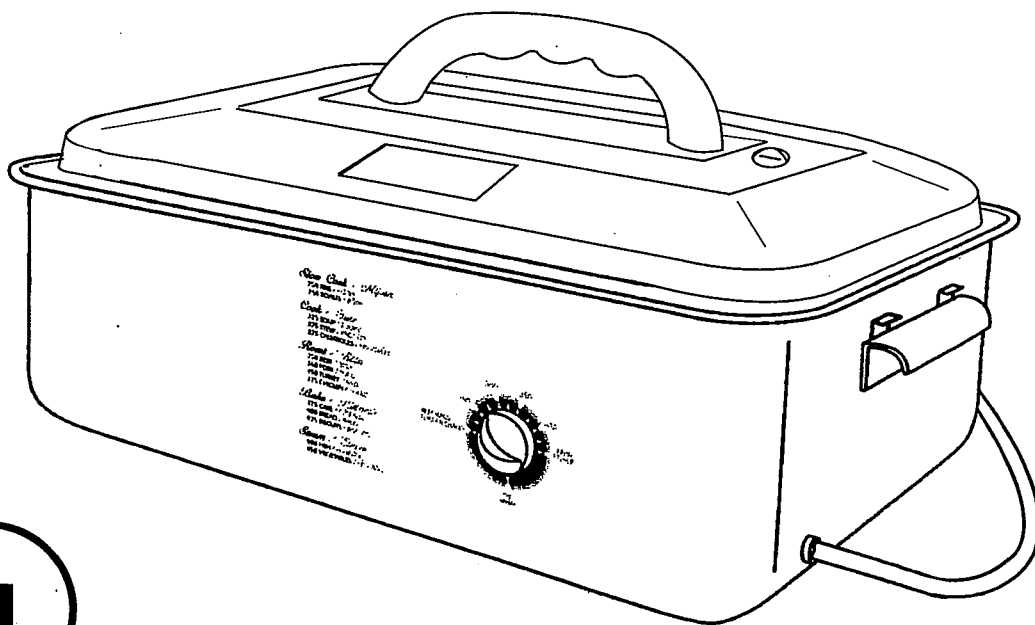
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MANUAL DEL USUARIO



HORNO PARA ROSTIZAR DE 17 LITROS

Modelo 238.48238
KRT18



PRECAUCIÓN:

Antes de usar este Horno para rostizar, lea este manual y siga toda sus normas de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

- Seguridad
- Funcionamiento
- Limpieza