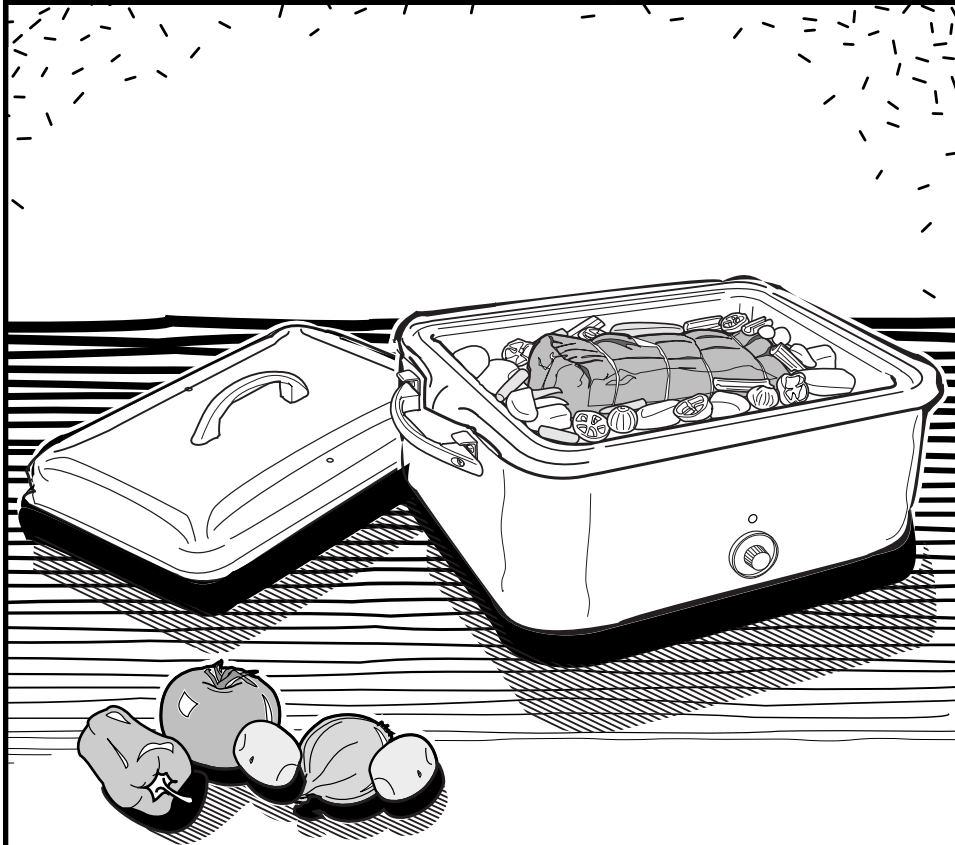


Roaster Oven

Rôtissoire

Horno Asador



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	16
Canada : 1-800-267-2826	
Español	32
México: 01 800 71 16 100	

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Use oven mitts to remove the Insert Pan or Rack from the roaster oven; or to remove a baking pan or cooked food from the insert pan.
4. To protect against electrical shock do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. To disconnect, turn any control to "Off" then remove plug from wall outlet.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Steam escaping from under lid is hot and can burn.
15. Do not use without the insert pan specifically designed for this model.
16. Do not use appliance to melt wax or any other non-food use.
17. Do not allow flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets, backsplashes and the like to touch any part of the roaster oven while it is in operation.
18. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This roaster oven is not intended for commercial, professional, or industrial-type usage. This roaster oven is designed only for cooking food. It should not be used for heating non-food products such as melting wax. This appliance is designed, built, and intended for household use only.

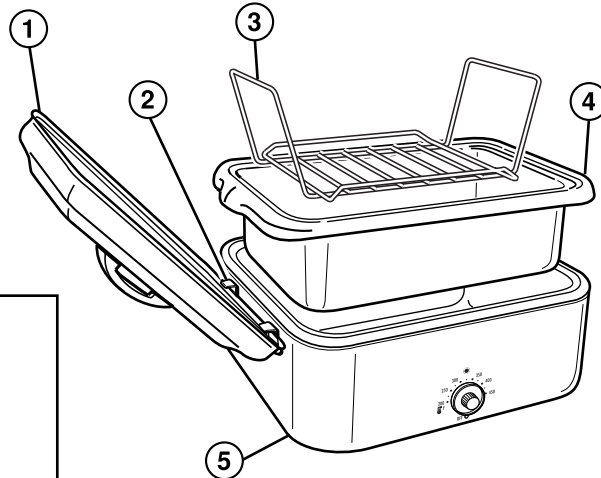
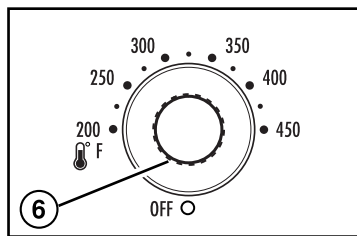
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the roaster oven. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

PLEASE READ THIS BOOK!
THE ROASTER OVEN COOKS
SOME FOODS FASTER THAN A
CONVENTIONAL OVEN.

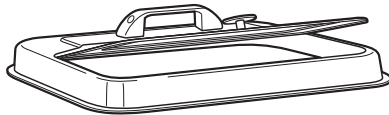
Parts & Features

1. Lid
2. Lid Holders
(select models only)
3. Rack
4. Removable Insert Pan
5. Base
6. Temperature Control

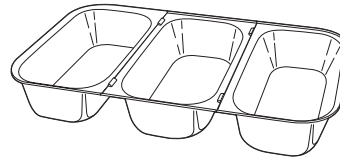


Optional Accessories (on select models only)

Buffet Lid



Buffet Pans



See purchase information on page 8.

Using Your Roaster Oven

BEFORE FIRST USE: Wash the insert pan, rack, and lid before using. During the first use of the roaster oven, some smoke and odor may be noticed. The smoke and odor should not occur after this first heating of the oven.

Tips About Your Roaster Oven

- The insert pan must always be used when cooking in the roaster oven (except when using buffet pans). If cooking large quantities of soups or stews, the insert pan may be used as the cooking pan in the roaster base. It may also be used as a large roasting pan in the roaster base.
- Do not use the insert pan as a baking pan or casserole dish for cakes, breads, or casseroles. A separate pan must be placed in the insert pan when cooking these foods.

Tips About Your Roaster Oven (cont.)

- Most heat-resistant glass casserole dishes fit in the roaster oven. Place in insert pan before filling dish to make sure it fits.
- Baking pans and casserole dishes should be placed on the rack for best heat circulation. If necessary, the rack can be removed to fit a large roasting pan or two casseroles in roaster oven.
- Before baking or roasting in the roaster oven, make sure the pan or dish you plan to use will fit by placing it in the insert pan.
- Foil oven roasting bags can be used in the roaster oven. We do not recommend using plastic oven roasting bags in the roaster oven.
- Do not remove the lid of the roaster oven unless necessary. Removing the lid allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven.

Pan Sizes!

Following are pan sizes which will fit in the roaster oven:

- One 9 x 13-inch (23x33 cm) baking or 10 x 14-inch (26x35 cm) roasting pan
- Two 9 x 5-inch (23x13 cm) or 8 x 4-inch (20x20 cm) loaf pans
- One tube or bundt pan

To Use Your Roaster Oven

1. Make sure temperature control is turned to OFF. Plug cord into 120 volt AC outlet.
2. Remove rack. Leave insert pan in roaster oven.
3. Set temperature control to desired setting and let preheat 15 minutes with lid on.
4. Place food to be cooked in a pan on the rack (or directly in the insert pan). Then place rack in oven and replace the lid.
5. When finished cooking, remove lid. Wearing oven mitts, remove food by using the rack.
6. Turn temperature control to OFF and unplug roaster oven.

NOTE:

- The insert pan should always be placed in the roaster base when cooking (except when using buffet pans).

To Use Your Roaster Oven Buffet Lid

(on select models)

The buffet lid is designed to provide easy access to food when basting or serving.

1. Rotate the buffet lid knob clockwise to unlock and lift up on the handle to open.

2. Rotate the buffet lid knob counter-clockwise to lock the access door on the lid.

NOTE: Always ensure the access door is in the locked position on the lid before lifting the entire lid. Locking the access door will prevent it from opening against your hand or arm when lifting the entire lid.

To Use Your Roaster Oven Buffet Pans

(on select models – or see purchase information on page 8)

CAUTION

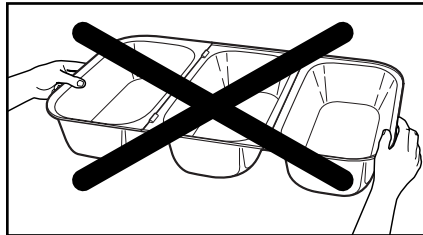
Burn Hazard

- Escaping steam may cause burns.
- Use hot mitt to protect hand when opening hot roaster oven.
- Buffet pans are hot. Handle carefully.

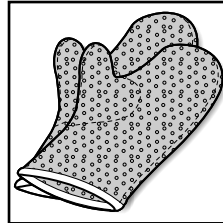
1. Wash all pans with warm, soapy water.
2. Remove the roaster oven's insert pan from the oven well (if present). Fill the roaster oven well with 2 gallons (8 L) of water.
3. Spray inside the buffet pans with a non-stick cooking spray before each use. Place the empty buffet pans on well edge. Ensure that pans are secure. The pans should not float.
4. Cover with roaster oven lid and plug roaster oven into outlet. Preheat on 350°F (180°C) for 30 minutes or until water is very hot.
5. Uncover and carefully place hot, cooked food in buffet pans.
6. Cover and reduce heat setting to 200°F (93°C)s to keep foods warm. Adjust temperature as needed.
7. Stir food occasionally and keep food covered to maintain temperature.
8. Carefully add more hot water if necessary.

NOTES:

- Do not attempt to carry the three roaster oven buffet pans while they are interlocked.



- Do not carry the roaster oven buffet pans without oven mitts.



Tips for Best Results

CAUTION: Internal food temperature should be kept at or above 150°F (66°C).

- All buffet pans must be in place when using the roaster oven buffet pans.
- Only use buffet pans to keep cooked foods warm.
- Buffet pans must not be used on a cooktop or in a microwave oven. Buffet pans may be used in a conventional oven.
- When filling buffet pans with foods that may stick, spray the inside of the buffet pans with non-stick cooking spray.
- If food is too dry, add broth or juice to help keep food moist while warming.

Roasting

Roasting Meats and Poultry

- We recommend the use of a meat thermometer to assure perfectly cooked roasts and poultry every time. If using a meat thermometer, the meat or poultry should be removed from the roaster oven when the thermometer reading is 5 to 10 degrees below the desired temperature. The internal temperature will continue to rise after the meat has been removed from the roaster oven.
- Most hams sold today are labeled as “Cook Before Eating” or “Fully Cooked.” Ham labeled “Cook Before Eating” has been smoked or cured but NOT cooked. This ham must be thoroughly cooked to an internal temperature of 155 to 160°F (68 to 71°C). The “Fully Cooked” hams have been smoked or cured and already cooked. The ham does not require further cooking, but heating to 140°F (60°C) improves the flavor.
- The roaster oven cooks turkeys in less time than conventional ovens. A 14 to 18 pound (6.3-8.1 kg) unstuffed turkey will cook in approximately 2½ hours. A turkey cooked in the roaster oven is moist and juicy, but does not brown. If you want a turkey with browned skin, please use the Turkey Browning Sauce in the “Recipe” section.
- The Roasting Chart lists cooking times for tender cuts of meat that are usually dry-roasted. These roasts are from the rib or sirloin area. To tenderize cuts from the leg (ham) or shoulder/chuck area, cook in liquid for a longer period of time.
- Times indicated are approximate and should be used only as a general guideline. Individual cuts of meat and personal preference may dictate longer or shorter roasting times.

Roasting Chart

FOOD	WT. LBS	MEAT THERM.	COOK TIME (18 qt./325°F)	COOK TIME (22 qt./325°F)
Whole Turkey	14-18	180°F	2 to 3 hours	2 to 3 hours
Whole Turkey	19-24	180°F	N/A	2 to 3 hours
Turkey Breast	5-7	180°F	1½ hours	1½ hours
Roasting Chicken	6-8	180°F	1 to 1½ hours	1 to 1½ hours
Beef Roast	5-7	160°F (med)	2½ hours	2½ hours
Fresh Pork Roast (Fully Cooked)	5-7	160°F (med)	2 hours	2 hours
Picnic Shoulder Ham (Fully Cooked)	7-10	140°F	2 to 3 hours	2 to 3 hours
Whole Ham	15-18	140°F	2 to 3 hours	2 to 3 hours

Baking

The roaster oven can bake your favorite cakes, pies, breads, or casseroles like a conventional oven. Pans and dishes should be placed on the rack for best heat circulation. Using the rack is also recommended for convenience in removing hot dishes and pans from the roaster oven.

Do not remove the lid of the roaster oven unless necessary. Removing the lid allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven.

Steaming

Preheat roaster oven to 450°F (230°C). To steam in the roaster oven, you will need a metal colander. Place rack in the insert pan. Place insert pan in roaster oven. Pour 1 quart (1 L) boiling

water into the insert pan. Place food to be steamed in the colander and place colander in insert pan. Cover and steam according to the following times or until desired doneness.

ITEM TO STEAM	AMOUNT OF TIME
2 cauliflower heads, cut up	10 minutes
2 bunches of broccoli, cut up	10 minutes
2 pounds (900 g) shrimp	10 minutes

Warming Rolls, Biscuits, etc.

Preheat roaster oven to 250°F (120°C). You will need two small ovenproof containers to hold water. Emptied and washed food cans are perfect. Fill the cans two-thirds full with hot water and place in opposite corners of the insert pan.

Stack rolls, biscuits, or pancakes in insert pan. Do not let them touch sides of pan. Cover and keep warm up to one hour.

Quantity Cooking

The insert pan may be used as a large cooking utensil when cooking or heating large quantities. It may be used to simmer sauces, soups, or stews, or simply to heat or warm large quantities. When cooking or heating soups or stews in the roaster oven, stir occasionally for quicker, even heating.

For example, set the temperature control at 400°F (205°C) and the roaster oven will warm vegetable beef soup from refrigerated temperature to serving temperature in about two hours. To cook soups, stews, or sauces, set the temperature control on 225°F (107°C) and allow 4 to 8 hours to simmer, depending on recipe.

Cleaning

How to Clean Your Roaster Oven

1. Turn temperature control to OFF. Unplug roaster oven from outlet and let cool.
2. Wash cover, rack, and insert pan in hot, soapy water. To remove burned-on food, let soak, then scrub with a nylon scouring pad. Rinse in hot water, then dry.
3. Wipe the inside of the roaster base with a damp cloth.
4. Wipe the outside of the roaster oven with a damp, soapy cloth; then dry.

NOTE: Discoloration of the lid may occur if washed in the dishwasher.

! WARNING

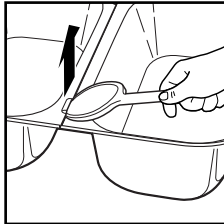
Electrical Shock Hazard

- **Disconnect power before cleaning.**
- **Do not immerse cord, plug or base in any liquid.**

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

How to Clean Your Buffet Pans (on select models)

1. Allow the roaster oven buffet pans to cool completely before cleaning.
2. To aid removal of buffet pans from well, insert the edge of a wooden spoon under the raised lip of either end of the pan.
3. Wash the buffet pans in hot, soapy water. Rinse and dry completely. Buffet pans may also be washed in a dishwasher.



well, insert the edge of a wooden spoon under the raised lip of either end of the pan.

TURN YOUR ROASTER OVEN INTO A BUFFET WARMER/SERVER

Roaster Oven Buffet Pans (model 32507S)

- 3 serving pans keep food warm
- 2-quart (2 L) capacity each
- Enamel-coated and dishwasher safe
- Compact storage

To order in the U.S.:
Call 1-800-455-7213

To order in Canada:
Call 1-800-267-2826

Order online at www.HBAccessories.com

Roaster Oven Recipes

Unless otherwise instructed, preheat roaster oven for 15 minutes to the temperature stated in the recipe.

If recipe calls for the use of a baking pan or dish, take the rack out of the oven. Preheat oven to desired temperature. Then place pan on the rack and then place both into the roaster oven. Bake as instructed in the recipe. The rack makes it easier to place or remove pans or dishes in the hot roaster oven.

NOTE: To use the buffet pans (available with select models only) for serving, all recipes must be cooked in the roaster oven, then placed in the buffet pans to keep warm and serve.

Appetizers

Party Meatballs

5-pound (2.25 kg) bag pre-cooked frozen meatballs	12-ounce (350 g) jar currant jelly
12-ounce (350 g) jar grape jelly	12-ounce (350 g) bottle chili sauce
	12-ounce (350 g) bottle cocktail sauce

Let meatballs thaw overnight in refrigerator. Place meatballs in insert pan. In a large mixing bowl beat together jellies and sauces. Pour over meatballs. Bake at 250°F (120°C) for 2 hours or until heated through.

Baked Crab and Brie Dip

1 tablespoon (15 ml) vegetable oil	1 cup (250 ml) milk
1 tablespoon (15 ml) minced garlic	1 pound (450 g) crabmeat
4 green onions, finely chopped (include half of green top)	10 ounces (285 g) frozen, chopped spinach, thawed and squeezed dry
8 ounces (225 g) Brie	6-ounce (170 g) jar marinated artichoke hearts, drained and chopped
8 ounces (225 g) cream cheese, room temperature	1 tablespoon (15 ml) prepared mustard

In a large skillet over medium heat, sauté the garlic and onion, until the onion is limp. Remove any rind from the Brie and cut into ½ inch (1 cm) pieces. Add to the skillet. Cut cream cheese into cubes and add to the skillet with the milk. Cook and stir just until cheeses melt. Remove from heat and dump into mixing bowl. Pick through crab to remove any pieces of shell. Add spinach, artichoke hearts, crab and mustard. Stir gently to mix then spoon into a greased shallow 2-quart (2 L) baking dish or casserole. Place in roaster oven and bake at 425°F (220°C) for 15 to 20 minutes or until lightly browned. Serve with crackers or toasted slices of French bread. **Makes 8 hors d'oeuvre servings.**

Main Dish/Entrees

Quick Roast Turkey

The roaster oven cooks a turkey in about half the time of a regular oven, but use a meat thermometer to make sure your turkey is thoroughly cooked. The roaster oven DOES NOT brown a turkey. The constant dripping of condensation from the cover of the roaster prevents the turkey from browning but also produces a turkey that is moist and juicy.

14 to 18 pound (6.3-8.1 kg) fresh or thawed turkey	1 teaspoon (5 ml) salt
1 onion, cut in half	½ teaspoon (2.5 ml) pepper
2 stalks celery	¼ cup butter (60 ml), melted

Remove the rack. Pour ½ cup (125 ml) water into the insert pan, cover and preheat to 325°F (160°C). Remove giblets and neck from cavities of turkey. Set aside and use for giblet gravy. Rinse bird inside and out with cold water. Place onion and celery inside turkey. Rub outside with salt and pepper. Place on rack. Brush whole turkey with butter. Place in roaster. Cover and cook at 325°F (160°C) for 2 to 2½ hours. Check meat thermometer reading. Continue cooking until meat thermometer registers 180°F (82°C).

Turkey Browning Sauce

For turkey with a brown skin, use the following recipe before cooking:

¼ cup (60 ml) melted butter or margarine
1½ teaspoons (7.5 ml) browning sauce, like Kitchen Bouquet
1 teaspoon (5 ml) paprika

Wash turkey with cold water. Pat dry. Paint turkey with the browning mixture and cook as directed.

Whole Baked Ham

15 pound (6.75 kg) fully-cooked smoked ham	½ cup (125 ml) orange juice
2 cups (500 ml) water	1 cup (250 ml) brown sugar
½ cup (125 ml) honey	

Trim thick part of fat off of ham, down to ¼-inch (6 mm). Score remaining layer of fat into diamond design; this will help hold glaze. Place ham on rack and place in roaster. Pour 2 cups (500 ml) water into insert pan. Cover and roast at 325°F (160°C) for 1 hour. Combine remaining ingredients to make glaze. Remove cover and spoon half of glaze over ham. Cover and bake 1 more hour. Remove cover and spoon remaining glaze over ham. Replace cover, increase temperature to 400°F (205°C) and bake for 10 minutes to set glaze.

North Carolina Pork Barbeque

10 to 12 pounds (4.5-5.4 kg) Boston blade pork roasts	½ cup (125 ml) water
2 (28-ounce [787 g]) cans whole tomatoes	1 tablespoon (15 ml) black pepper
1½ cups (375 ml) vinegar	2 tablespoons (30 ml) salt
½ cup (125 ml) Worcestershire sauce	3 tablespoons (45 ml) sugar
	1 to 2 tablespoons (15-30 ml) crushed red peppers

Place pork in insert pan. In a large mixing bowl, combine remaining ingredients. Stir to mix and break up whole tomatoes. Pour tomato/vinegar mixture over pork. Cover and roast at 250°F (120°C). Cook for 5 hours or until meat falls away from bone. Remove meat and slice or mince. Puree remaining sauce that pork was cooked with. Serve on buns with sauce and coleslaw. **Makes 24 servings.**

Chili

2 tablespoons (30 ml) oil	4 tablespoons (60 ml) canned, sliced jalapeno peppers (half of 4-ounce [115 g] can)
2 pounds (900 g) beef chuck, cut into small pieces	4 tablespoons (60 ml) chili powder
1 pound (450 g) hot Italian sausage, removed from casings	2 tablespoons (30 ml) ground cumin
1 pound (450 g) sweet Italian sausage, removed from casings	1 teaspoon (5 ml) black pepper
2 large onions, chopped	2 (16-ounce [450 g]) can kidney beans
1 large green pepper, seeded and chopped	28-ounce (787 g) can diced tomatoes, undrained
1 tablespoon (15 ml) minced garlic	12-ounce (350 g) can tomato paste
	2 (15-ounce [425 g]) cans chicken broth

Set temperature dial to 400°F (205°C). In insert pan, heat the oil. Add the beef and sausage and cook about 20 minutes. Add the onions, pepper, garlic, and jalapeno and cook 5 minutes. Stir in remaining ingredients. Reduce temperature to 275°F (130°C). Cover and bake for 2 hours, stirring halfway through. **Makes 5 quarts (5 L).**

Roast Chicken with Honey Mustard Glaze

6 to 7 (2.7-3.15 kg) pound roaster chicken	¼ teaspoon (1.25 ml) pepper
½ teaspoon (2.5 ml) salt	½ cup (125 ml) honey
	3 tablespoons (45 ml) prepared mustard

Remove giblets from roaster cavity and use for giblet gravy, if desired. Rinse chicken with cold water; pat dry. Sprinkle with salt and pepper. In a small bowl combine honey and mustard. Brush chicken with half of mixture. Place on rack and put into roaster oven. Cover and roast at 350°F for 1 hour. Brush with remaining glaze. Continue to cook another 45 minutes or until done.

Whole Beef Tenderloin

1 whole beef tenderloin, 7-9 pounds (3.15-4 kg)	1 teaspoon (5 ml) each: ground red pepper, black pepper, chili powder, and onion powder
2 teaspoons (10 ml) each: oregano, basil, thyme, and salt	

Trim off most of the fat covering the tenderloin. Fold thin, flat end of the tenderloin back toward middle and tie with kitchen twine. This is so the roast will cook more evenly. Combine all seasonings and rub over roast. Place roast on rack and place rack in roaster. Cover and roast at 400°F (205°C) for 1½ hours before removing cover to check with meat thermometer. Cook to a minimum internal temperature of 140°F (60°F) for rare. **Yield: 14 to 20 servings.**

Blue Cheese Shrimp

4 ounces (115 g) blue cheese, crumbled	1 clove garlic, minced
8 ounces (225 g) cream cheese, cut in cubes and at room temperature	$\frac{1}{3}$ cup (80 ml) white wine*
1 tablespoon (15 ml) chopped fresh chives	2 pounds (900 g) shelled raw shrimp
1 tablespoon (15 ml) chopped fresh parsley	Cooked rice or pasta

In a medium mixing bowl combine the blue cheese, cream cheese, chives, parsley, garlic, and wine. Beat until smooth. Fold in shrimp by hand. Pour into a greased shallow 2-quart (2 L) casserole dish. Place in roaster oven and bake at 400°F (205°C) for 20 minutes or until mixture is bubbly and shrimp are just done. Mixture will be soupy. Serve over hot rice or pasta. **Makes 6 servings.**

* You may substitute $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) gingerale + 1 tablespoon (15 ml) lemon juice for the wine.

Side Dishes

Seasoned Rice

8 cups (2 L) regular or converted white rice (uncooked)	8 cups (2 L) beef or chicken broth or bouillon
2 tablespoons (30 ml) dried minced onion	8 cups (2 L) boiling water
	$\frac{1}{2}$ cup (125 ml) butter or margarine, melted

Remove insert pan from roaster oven. Preheat oven to 350°F (180°C). Place all ingredients in insert pan. Stir to mix. Place insert pan in roaster oven. Cover and bake at 350°F (180°C) for 1½ hours. **Makes 30 servings.**

Baked Potatoes

10 pounds (4.5 kg) baking potatoes

Wash and scrub the potatoes. Pierce all the potatoes, several times. Stack in the roaster oven so that they are not touching the sides of the insert pan. Bake at 400°F (205°C) for 1 hour, or until done. Check for doneness by piercing with a fork.

Southern Baked Beans

1 pound (450 g) lean ground beef	$\frac{3}{4}$ cup (175 ml) ketchup
1 envelope dry onion soup mix	2 tablespoons (30 ml) prepared mustard
2 (16-ounce [450 g]) cans pork and beans	1 tablespoon (15 ml) vinegar
1 (16-ounce [450 g]) can kidney beans	

Do not drain beans. In a large skillet brown ground beef until done. Discard grease. Place browned ground beef, soup mix, pork and beans, kidney beans, ketchup, mustard, and vinegar into a 3-quart (3 L) casserole or baking dish. Mix thoroughly. Place in roaster oven and bake at 350°F (180°C) for 35 to 45 minutes. **Makes 10 servings.**

Cheddar Onion Cornbread

¼ cup (60 ml) butter	1 cup (250 ml) milk
1½ cups (375 ml) chopped onion	2 (8-ounce [225 g]) packages corn muffin mix
8-ounce (225 g) container sour cream	15-ounce (425 g) can cream corn
1½ cups (375 ml) grated cheddar cheese, divided	3 drops hot pepper sauce
2 eggs	

In a skillet over medium high heat, sauté onions in butter until soft. Transfer to a medium mixing bowl and let cool. Stir in sour cream and 1 cup (250 ml) of the cheddar cheese. Set aside.

In another bowl, whisk eggs. Then add milk, muffin mix, cream corn, and pepper sauce. Stir until mixed. Spread muffin batter into a greased 9x13-inch (23 x 33 cm) baking pan. Dollop sour cream mixture over top of batter. Sprinkle remaining cheddar cheese over all. Place in roaster oven and bake at 425°F (220°C) for 30 to 35 minutes. Let set for 5 minutes before cutting.

Desserts

Lemon Squares

1 cup (250 ml) butter	½ cup (125 ml) flour
½ cup (125 ml) sugar	1 teaspoon (5 ml) baking powder
2 cups (500 ml) flour	4 tablespoons (60 ml) lemon juice
4 eggs	2 tablespoons (30 ml) lime juice
2 cups (500 ml) sugar	Grated zest of 1 lemon (yellow part of peel)
½ teaspoon (2.5 ml) vanilla	

Place butter and sugar in mixing bowl and beat until mixed. Add flour and mix until blended and crumbly. Press mixture into bottom of 9x13-inch (23 x 33 cm) baking pan. Place in roaster oven and bake at 350°F (180°C) for 20 minutes or until edges just turn brown. Meanwhile in same bowl (do not need to wash) beat eggs. Slowly add sugar then vanilla, flour, baking powder, juices, and zest. When crust is done pour egg mixture over crust. Return to oven and bake an additional 20 to 25 minutes or until set. Cool in pan then cut into squares.

The Perfect Cheesecake

You need a springform pan for this, but cheesecakes are easy to make. The roaster oven cooks the cheesecake with gentle heat by surrounding it with water like the professionals do.

Butter	1½ cups (375 ml) sugar
½ cup (125 ml) graham cracker crumbs	5 eggs
6 (8-ounce [225 g]) packages cream cheese, room temperature	1 teaspoon (5 ml) vanilla
	1 tablespoon (15 ml) lemon juice

Generously butter bottom and sides of 9½ inch (24 cm) springform pan. Sprinkle crumbs evenly over bottom of pan. In a large mixing bowl beat cream cheese until smooth. Add sugar and continue to beat until smooth. Add eggs beating well after each addition. Stir in vanilla and lemon juice. Pour into prepared springform pan. Cover springform pan with aluminum foil. (This prevents condensation in roaster from dripping onto cake.) Pour 3 quarts (3 L) hot water into insert pan. Place springform pan on rack and place in roaster. Cover and bake at 325°F (160°C) for 1½ hours. Carefully remove and let cool, then refrigerate thoroughly before serving. **Yield: 16 to 20 servings.**

Harvest Apple Cake

1 cup (250 ml) sugar	1 teaspoon (5 ml) baking soda
1 cup (250 ml) light brown sugar	1 teaspoon (5 ml) salt
1½ cups (375 ml) vegetable oil	½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon
3 eggs	½ teaspoon (2.5 ml) nutmeg
2 teaspoons (10 ml) vanilla extract	2 cups (500 ml) finely chopped apples
3 cups (750 ml) flour	1 cup (250 ml) chopped pecans

Preheat roaster oven to 325°F (160°C). In a large mixing bowl beat together sugars, oil, eggs, and vanilla. Add flour, soda, salt, cinnamon, and nutmeg. Mix until blended. Stir in apples and nuts. Pour into greased 10-12 cup (2.5-3 L) bundt or tube pan. Place in roaster oven and bake 1 hour or until toothpick inserted in center comes out clean. Let cool in pan 5 minutes then invert on cookie rack to cool.

Breakfast Foods

Baked Eggs

1½ cups (375 ml) milk	½ teaspoon (2.5 ml) pepper
3 dozen eggs	¼ cup (60 ml) melted butter
1 teaspoon (5 ml) salt	

In a large bowl, beat milk, eggs, salt, and pepper with mixer. Pour melted butter into 9x13-inch (23 x 33 cm) baking pan and tilt pan to coat bottom and sides. Pour egg mixture into pan. Place in roaster oven and bake eggs at 400°F (205°C) for 30 minutes, stirring and scraping sides of pan with a rubber spatula every 10 minutes to ensure even cooking. **Makes 15 servings.**

Overnight Sticky Buns

⅔ cup (150 ml) finely chopped pecans	¼ cup (60 ml) butter, melted
1 pound, 9-ounce (705 g) bag frozen roll dough	½ cup (125 ml) brown sugar
4 tablespoons (60 ml) + 1 teaspoon (5 ml) butterscotch cook & serve pudding mix, (½ of a 3.5 ounce [100 g] box)	1 teaspoon (5 ml) cinnamon

Grease a 10-inch (26 cm) tube or bundt pan. Sprinkle pecans in bottom of pan. Place frozen rolls in pan. Sprinkle with pudding mix. Pour melted butter over rolls. Combine brown sugar and cinnamon and sprinkle over rolls. Cover with wax paper and let sit at room temperature overnight. In the morning, remove wax paper, place in roaster oven, and bake at 350°F (180°C) for 20 to 30 minutes. Remove from oven and immediately place serving plate on top of pan. Use hot mitts and flip the pan to remove sticky buns.

Customer Service

If you have a question about your roaster oven, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your roaster oven. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for a commercial purpose, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le contenant intérieur ou la grille de la rôtissoire ; ou pour sortir un moule à gâteau ou des aliments cuits du contenant intérieur.
4. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base de la rôtissoire, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
5. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces et avant un nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Pour déconnecter, tourner la commande de température sur « Off », puis débrancher la fiche de la prise murale.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
13. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. La vapeur s'échappant de dessous le couvercle est chaude et peut causer des brûlures.
15. Ne pas utiliser sans le plat amovible conçu spécialement pour ce modèle.
16. Ne pas utiliser cet appareil pour faire fondre de la cire ou pour tout autre usage non alimentaire.
17. Veiller à ce que les matériaux inflammables tels que les rideaux, tentures, murs, armoires, dossierers, etc. ne touchent aucune partie de la rôtissoire durant son utilisation.
18. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cette rôtissoire n'est pas destinée à un usage commercial, professionnel ou industriel. Elle est conçue uniquement pour la cuisson d'aliments. Elle ne doit pas être utilisée pour chauffer des produits non alimentaires, comme faire fondre de la cire. Cet appareil est conçu, fabriqué et destiné à l'usage ménager seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, con-

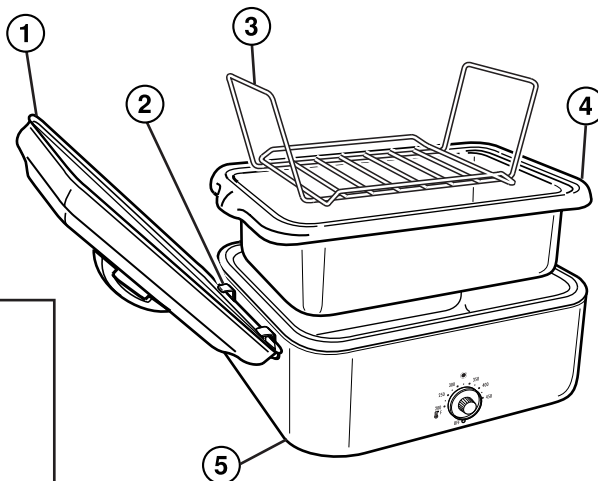
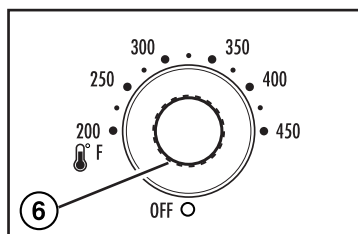
tacter un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

VEUILLEZ LIRE CE LIVRET ! LA RÔTISSOIRE CUIT CERTAINS ALIMENTS PLUS RAPIDEMENT QU'UN FOUR CONVENTIONNEL.

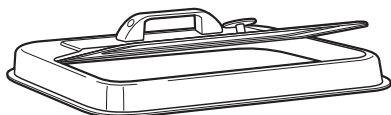
Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Supports de couvercle (certains modèles seulement)
3. Grille
4. Plat amovible
5. Base
6. Commande de température

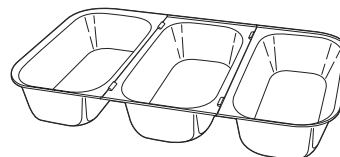


Accessoires en option (certains modèles seulement)

Couvercle de buffet



Bacs de buffet



Voir les renseignements d'achat à la page 23.

Utilisation de la rôtière

AVANT L'UTILISATION INITIALE : Laver le plat, la grille, et le couvercle. Lors de l'utilisation initiale de la rôtière, on remarquera peut-être de la fumée et une odeur. On ne devrait pas percevoir de fumée ou d'odeur après le premier chauffage de la rôtière.

Conseils à propos de la rôtière

- Le plat amovible doit toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtière (sauf quand vous utilisez les bacs de buffet). Si l'on prépare de grandes quantités de soupes ou de ragoûts, le plat amovible peut être utilisé comme plat de cuisson dans la base de la rôtière. Il peut également servir de grande rôtière dans la base.
- Ne pas utiliser le plat amovible comme plat de cuisson au four ou cocotte pour les gâteaux, pains ou mets en sauce. Un plat distinct doit être placé dans le plat amovible lors de la cuisson de ces aliments.

Conseils à propos de la rôtissoire

- La plupart des plats en verre réfractaire conviennent à la rôtissoire. Avant de remplir le plat, le mettre dans le plat amovible pour s'assurer qu'il convient.
- Les plats pour la cuisson doivent être placés sur la grille pour une circulation maximale de la chaleur. Si nécessaire, la grille peut être retirée pour accommoder un grand plat ou deux plats dans la rôtissoire.
- Avant de faire cuire ou de rôtir dans la rôtissoire, s'assurer que le plat que vous prévoyez d'utiliser conviendra en le plaçant dans le plat amovible.
- Les sacs de rôtissage au four en papier d'aluminium peuvent être utilisés dans la rôtissoire. Nous ne recommandons pas d'utiliser des sacs plastique de rôtissage au four dans la rôtissoire.
- Ne pas enlever le couvercle de la rôtissoire inutilement. Enlever le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.

Dimensions des plats!

Les plats de tailles suivantes conviennent à la rôtissoire :

- Un plat de cuisson de 9 x 13 po (23x33 cm) ou une plaque à rôtir de 10 x 14 po (26x35 cm)
- Deux moules à pain de 9 x 5 po (23x13 cm) ou 8 x 4 po (20x10 cm)
- Un moule long ou en cheminée

Mode d'emploi

1. S'assurer que la commande de température est tournée sur OFF. Brancher le cordon dans une prise de 120 V CA.
2. Enlever la grille. Laisser le plat amovible dans la rôtissoire.
3. Régler la température tel que désiré et laisser préchauffer 15 minutes avec le couvercle mis.
4. Placer la nourriture à faire cuire dans une grille (ou directement dans le plat amovible). Placer dans la rôtissoire et remettre en place le couvercle.
5. Une fois la cuisson terminée, enlever le couvercle. Avec des gants de cuisine, sortir prudemment les aliments au moyen de la grille.
6. Tourner la commande de température sur OFF, puis débrancher la rôtissoire.

REMARQUE : Le plat amovible doit toujours être placé dans la rôtissoire lors de la cuisson sauf quand vous utilisez les bacs de buffet.

Utilisation de votre couvercle de buffet de rôtissoire (sur certains modèles)

Le couvercle de buffet était conçu pour fournir un accès facile à la nourriture quand vous disposez la nourriture ou vous servez.

1. Faites tourner le bouton du couvercle de buffet dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et soulevez la poignée pour ouvrir.
2. Faites tourner le bouton du couvercle de buffet pour verrouiller la porte d'accès sur le couvercle.

NOTE: Assurez toujours que la porte d'accès soit en position verrouillée sur le couvercle avant de soulever tout le couvercle. Le verrouillage de la porte d'accès l'empêchera de s'ouvrir contre votre bras ou main quand vous soulevez tout le couvercle.

Utilisation de vos bacs de buffet de rôtissoire

(sur certains modèles – ou voir les renseignements d'achat à la page 23)

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure

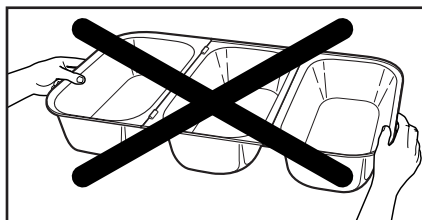
- La vapeur qui s'échappe peut occasionner des brûlures.
- Utilisez des mitaines anti-chaleur pour vous protéger les mains quand vous ouvrez la rôtisserie chaude.
- Les bacs insérés sont chauds. Manipulez avec soin.

1. Lavez tous les bacs à l'eau savonneuse chaude.
2. Enlevez le bac inséré dans le plat amovible de la rôtissoire du rebord du puits (si présent). Remplissez le rebord du puits de la rôtissoire avec 2 gallons (8 L) de l'eau.
3. Pulvérisez l'intérieur des bacs de buffet avec un aérosol de cuisine anti-adhésif avec chaque utilisation. Placez les bacs de buffet vides sur le rebord du puits. Assurez-vous que les bacs ne tombent pas. Les bacs ne doivent pas flotter.
4. Couvrez avec le couvercle de la rôtissoire et branchez votre rôtissoire dans la prise. Pré-chauffez à une température de 350°F (180°C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit très chaude.
5. Découvrez et placez avec soin les aliments cuits, chauds, dans les bacs de buffet.
6. Couvrez et réduisez la température à 200°F (93°C) pour garder les aliments chauds. Réglez la température le cas échéant.

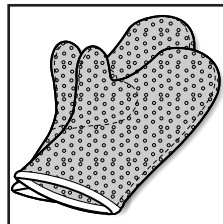
7. Remuez de temps en temps et gardez les aliment couverts pour conserver la bonne température.
8. Ajoutez de l'eau en faisant attention le cas échéant.

NOTES:

- N'essayez jamais de transporter les trois bacs de buffet quand ils sont verrouillés ensemble.



- Ne portez jamais les bacs de buffet de la rôtissoire sans mitaines de four.



Renseignements pour obtenir de bons résultats

ATTENTION : Vous devez conserver la température interne des aliments à au moins 150°F (66°C).

- Tous les bacs de buffet doivent être en place quand vous utilisez les bacs de buffet de votre rôtissoire.
- N'utilisez les bacs de buffet que pour conserver chauds les aliments cuits.
- Vous ne devez pas utiliser les bacs de buffet sur une surface de cuisson ou dans un four à micro-ondes. Vous pouvez utiliser les bacs de buffet dans un four conventionnel.
- Quand vous remplissez les bacs de buffet d'aliments qui peuvent coller, pulvérisez l'intérieur des bacs de buffet avec un aérosol de cuisine anti-adhésif.
- Si les aliments sont trop secs, ajoutez du bouillon ou du jus pour aider à les conserver humides quand vous chauffez.

Rôtissage au four

Rôtissage de viandes et volailles

- Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à viande pour assurer une cuisson parfaite des rôtis et de la volaille à chaque fois. Si on utilise un thermomètre à viande, la viande ou la volaille doit être retirée de la rôtissoire lorsque la température indiquée par le thermomètre est de 5 à 10° en-dessous de la température désirée. La température interne continuera de s'élever une fois la viande retirée de la rôtissoire.
- La plupart des jambons vendus de nos jours sont étiquetés « Faire cuire avant de manger » ou « Entièrement cuit ». Le jambon étiqueté « Faire cuire avant de manger » a été fumé ou salaisonné, mais n'a PAS été cuit. On doit faire cuire ce jambon entièrement jusqu'à une température interne de 155 à 160°F (68-71°C). Le jambon « Entièrement cuit » a été fumé ou salaisonné et cuit. Il n'est pas nécessaire de faire cuire ce jambon, mais porter sa température à 140°F (60°C) améliorera sa saveur.
- La rôtissoire cuit les dindes en moins de temps que les fours conventionnels. Une dinde non farcie de 14 à 18 livres (6,3-8,1 kg) cuira en environ 2½ heures. Une dinde cuite dans une rôtissoire est humide et juteuse, mais ne brunit pas. Si on désire une dinde brunie, utiliser la sauce à brunir pour dinde dans la section « Recettes ».
- Le Tableau de rôtissage donne les durées de cuisson pour les pièces de viande tendres habituellement rôties à sec. Ces rôtis proviennent des côtes ou de la surlonge. Pour attendre les pièces provenant de la cuisse (jambon) ou de l'épaule/bas de palette, faire cuire dans le liquide pendant une période plus longue.
- Les durées indiquées sont approximatives et ne doivent servir qu'à titre indicatif. Les pièces de viande individuelles et les préférences personnelles peuvent nécessiter des durées de rôtissage plus longues ou plus courtes.

Tableau de rôtissage

ALIMENT	PDS KGS	TEMP VIANDE	TEMPS DE CUISSON (18 L/160°C)	TEMPS DE CUISSON (22 L/160°C)
Dinde entière	6,3-8,1	82°C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Dinde entière	8,5-10,8	82°C	N/A	2 à 3 heures
Blanc de dinde	2,25-3,15	82°C	1½ heure	1½ heure
Poulet à rôtir	2,7-3,6	82°C	1 à 1½ heure	1 à 1½ heure
Rôti de bœuf	2,25-3,15	71°C (med)	2½ heures	2½ heures
Rôti de porc frais (entièrement cuit)	2,25-3,15	71°C (med)	2 heures	2 heures
Jambon pour pique-nique (entièrement cuit)	3,15-4,5	60°C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Jambon entier	6,75-8,1	60°C	2 à 3 heures	2 à 3 heures

Cuisson au four

La rôtissoire peut cuire vos gâteaux, tartes, pains ou mets en sauce favoris comme un four conventionnel. Les plats doivent être placés sur la grille pour la meilleure circulation de la chaleur. L'utilisation de la grille est aussi recommandée pour la commodité

de sortir les plats chauds de la rôtissoire. Ne pas ôter le couvercle de la rôtissoire inutilement. Ôter le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.

Étuvage

Préchauffer la rôtissoire à 450°F (230°C). Pour cuire à la vapeur dans la rôtissoire, il vous faudra une passoire en acier inoxydable. Placer la grille dans le plat amovible. Placer le plat amovible dans la rôtissoire. Verser une pinte d'eau bouillante dans le plat amovible.

Placer les aliments à faire cuire à la vapeur dans la passoire et placer la passoire dans le plat amovible. Couvrir et cuire à la vapeur pendant les durées ci-dessous ou jusqu'au degré de cuisson désiré.

ALIMENT À FAIRE CUIRE À LA VAPEUR	DURÉE DE CUISSON
2 têtes de choux-fleurs coupées	10 minutes
2 branches de brocoli coupées	10 minutes
2 livres (900 g) de crevettes	10 minutes

Réchauffage de petits pains, biscuits, etc.

Préchauffer la rôtissoire à 250°F (120°C). Vous aurez besoin de deux petits contenants allant au four pour contenir l'eau. Les boîtes de conserve vides et lavées conviennent parfaitement. Remplir les boîtes aux deux tiers d'eau chaude et les placer dans les

coins opposés du plat amovible. Empiler les petits pains, biscuits ou crêpes dans le plat amovible. Ne pas les laisser toucher les côtés du plat. Couvrir et garder au chaud pendant 1 heure.

Cuisson en quantité

La plat amovible peut servir pour la cuisson ou le réchauffage de grandes quantités. Il peut servir pour faire mijoter les sauces, soupes ou ragoûts, ou simplement pour faire chauffer ou réchauffer de grandes quantités. Lors de la cuisson ou de réchauffage de soupes ou de ragoûts dans la rôtissoire, remuer occasionnellement pour un réchauffage plus rapide et uniforme.

Par exemple, régler la commande de température sur 400°F (205°C) et la rôtissoire réchauffera une soupe aux légumes et au boeuf d'une température réfrigérée à une température de service en environ deux heures. Pour faire cuire des soupes, ragoûts ou sauces, régler la commande de température sur 225°F (107°C) et prévoir 4 à 8 heures de mijotage selon la recette.

Nettoyage de la rôtissoire

1. Tourner la commande de température sur OFF. Débrancher la rôtissoire de la prise et la laisser refroidir.
2. Laver le couvercle la grille et le plat amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les aliments brûlés sur la surface, faire tremper, puis frotter avec un tampon de récurage en nylon. Rincer à l'eau chaude, puis sécher.
3. Essuyer l'intérieur de la base de la rôtissoire avec un linge humide.
4. Essuyer l'extérieur de la rôtissoire avec un linge humide savonneux, puis sécher.

NOTE: La décoloration du couvercle peut se produire si lavé dans le lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT

Danger de secousse électrique

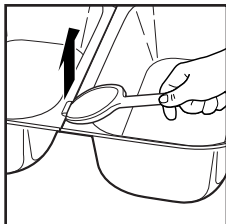
- **Débranchez le courant avant de nettoyer.**
- **Ne plongez jamais le cordon, la prise ou la base dans un liquide.**

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez occasionner des secousses électriques et même la mort.

Nettoyage des bacs de buffet (sur certains modèles)

1. Laissez refroidir complètement les bacs de buffet de la rôtissoire avant de les nettoyer.

2. Pour aider à enlever les bacs de buffet du puits,



insérez l'extrémité d'une cuiller en bois sous le couvercle soulevé à une extrémité du bac.

3. Lavez les bacs de buffet dans l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez complètement. Vous pouvez également laver les bacs dans une machine à laver la vaisselle.

NOTE: Vous pouvez utiliser le cas échéant des nettoyants non abrasifs et des tampons de récurage en matière plastique de nylon.

TRANSFORMEZ VOTRE RÔTISSOIRE EN SERVEUR/RÉCHAUFFEUR DE BUFFET

Bacs de buffet de rôtissoire (modèle 32507S)

- 3 bacs de service conservent les aliments chauds
- 2 quarts (2 L) de capacité chacun
- Émaillés et allant à la machine à laver la vaisselle
- Rangement compact

Pour commander aux États-Unis :
appelez le 1-800-455-7213

Pour commander au Canada :
appelez le 1-800-267-2826

Commandez en ligne à l'adresse HBAccessories.com

Recettes - Hors-d'œuvre

À moins d'indication contraire, préchauffer la rôtissoire 15 minutes à la température demandée dans la recette.

Si la recette nécessite l'utilisation d'une casserole ou d'un moule, enlever la grille de la rôtissoire. Préchauffer à la température désirée. Mettre la casserole ou le moule sur la grille, puis mettre les deux ensemble dans la rôtissoire. Cuire selon les instructions de la recette. La grille permet de mettre et de retirer plus facilement la casserole ou le moule dans la rôtissoire chaude.

NOTE : Pour utiliser les bacs de buffet (disponibles sur certains modèles seulement) pour servir, vous devez faire cuire toutes les recettes dans la rôtisseuse, puis les mettre dans les bacs de buffet pour les conserver au chaud et les servir.

Boulettes de viande

5 lb (2,25 kg) de boulettes de viande
précuites surgelées
Bocal de 12 oz (350 g)
de gelée de raisin

Bocal de 12 oz (350 g) de gelée de
groseilles
Bouteille de 12 oz (350 g) de sauce
chili
Bouteille de 12 oz (350 g) de sauce
cocktail

Laisser les boulettes de viande décongeler pendant la nuit au réfrigérateur. Placer les boulettes dans le plat amovible. Dans un grand bol à mélanger, battre ensemble les gelées et sauces. Les verser sur les boulettes. Cuire à 250°F pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chauffées.

Trempelette de crabe et brie cuite au four

1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
1 c. à soupe (15 ml) d'ail émincé
4 oignons verts, hachés finement
(inclure la moitié des feuilles vertes)
8 oz (225 g) de brie
8 oz (225 g) de fromage à la crème,
à la température de la pièce
1 tasse (250 ml) de lait

1 lb. (450 g) de chair de crabe
Paquet de 10 oz (285 g) d'épinards
hachés congelés, décongelés et
pressés pour en extraire l'eau
Bocal de 6 oz (170 g) de coeurs
d'artichauts, égouttés et hachés
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde
préparée

Dans une grande poêle, sauter l'ail et l'oignon à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli. Enlever toute croûte du brie et le couper en morceaux de ½ po (1 cm). Ajouter à la poêle. Couper le fromage à la crème en dés et l'ajouter à la poêle avec le lait. Cuire et remuer jusqu'à ce que les fromages soient fondus. Retirer du feu et verser dans le bol à mélanger. Examiner la chair de crabe et ôter tout morceau de carapace. Ajouter les épinards, coeurs d'artichaut, le crabe et la moutarde. Mélanger en remuant doucement, puis transférer à la cuiller dans un plat peu profond graissé de 2 pintes (2 L) ou dans une cocotte. Placer dans la rôtissoire et cuire à 425°F (220°C) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à un léger brunissement. Servir avec des craquelins ou des tranches de baguette rôties. **Donne 8 portions de hors-d'œuvre.**

Plats principaux

Dinde rôtie rapide

La rôtissoire cuit une dinde en environ la moitié du temps d'un four ordinaire, mais utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que la dinde est cuite complètement. La rôtissoire NE brunit PAS la dinde. La condensation qui dégoutte constamment du couvercle de la rôtissoire empêche la dinde de brunir, mais produit une dinde humide et juteuse.

Dinde fraîche ou décongelée de	1 c. à thé (5 ml) de sel
14 à 18 lb (6,3-8,1 kg)	½ c. à thé (2,5 ml) de poivre
1 oignon, coupé en deux	¼ de tasse (60 ml) de beurre,
2 branches de céleri	fondu

Sortir la grille de levage. Verser ½ tasse (125 ml) d'eau dans le plat amovible, couvrir et préchauffer à 325°F (160°C). Ôter les abattis et le cou de la cavité de la dinde. Mettre de côté pour la sauce aux abattis. Rincer l'extérieur et l'intérieur de la dinde à l'eau froide. Placer l'oignon et le céleri dans la cavité. Frotter l'extérieur avec du sel et du poivre. Placer sur la grille. Badigeonner toute la dinde avec le beurre. Placer dans la rôtissoire. Couvrir et cuire à 325°F (160°C) pendant 2 à 2½ heures. Vérifier la mesure du thermomètre à viande. Continuer la cuisson jusqu'à ce que le thermomètre indique 180°F (82°C).

Sauce à brunir pour dinde

Pour rôtir une dinde avec une peau brune, utiliser la recette suivante avant la cuisson :

¼ de tasse (60 ml) de margarine ou beurre fondu
1½ c. à thé (7,5 ml) de sauce à brunir, comme Kitchen Bouquet
1 c. à thé (5 ml) de paprika

Laver la dinde à l'eau froide. L'assécher en tapotant. Badigeonner la dinde avec le mélange à brunir et cuire selon les instructions.

Jambon entier cuit

Jambon fumé de 15 lb (6.75 kg)	½ tasse (125 ml) de jus d'orange
entièrement cuit	1 tasse (250 ml) de cassonade
2 tasses (500 ml) d'eau	
½ tasse (125 ml) de miel	

Réduire la partie épaisse de gras du jambon à ¼ po (6 mm). Inciser la couche de gras qui reste en losanges ; ceci aidera à retenir le glaçage. Placer le jambon sur la grille, puis dans la rôtissoire. Verser 2 tasses (500 ml) d'eau dans le plat amovible. Couvrir et rôtir à 325°F (160°C) pendant une heure. Combiner le reste des ingrédients pour le glaçage. Ôter le couvercle et verser la moitié du glaçage sur le jambon avec une cuillère. Couvrir et cuire une heure de plus. Ôter le couvercle et verser le reste du glaçage sur le jambon avec une cuillère. Remettre le couvercle, augmenter la température à 400°F (205°C) et cuire pendant 10 minutes pour fixer le glaçage.

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

Rôti de soc de porc de 10 à 12 lb (4,5-5,4 kg)	½ tasse (125 ml) d'eau
2 btes de 28 oz (787 g) de tomates entières	1 c. à soupe (15 ml) de poivre noir
1½ tasse (375 ml) de vinaigre	2 c. à soupe (30 ml) de sel
½ tasse (125 ml) de sauce Worcestershire	3 c. à soupe (45 ml) de sucre
	1-2 c. à soupe (15-30 ml) de poivre de Cayenne broyé

Placer le porc dans le plat amovible. Dans un grand bol à mélanger, combiner le reste des ingrédients. Mélanger en remuant et briser les tomates entières. Verser le mélange de tomate et vinaigre sur le porc. Couvrir et rôtir à 250°F (120°C). Cuire pendant 5 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Ôter la viande et la trancher ou l'émincer. Mettre en purée le reste de la sauce dans lequel le porc a cuit. Servir sur de petits pains avec de la sauce et de la salade de chou.

Donne 24 portions.

Chili

2 c. à soupe (30 ml) d'huile	1 c. à soupe (15 ml) d'ail émincé
2 lb (900 g) de bas de palette de boeuf, coupée en petits morceaux	4 c. à soupe (60 ml) poudre de chili
1 lb (450 g) de saucisses italiennes épiciées, sorties des boyaux	2 c. à soupe (30 ml) de cumin moulu
1 lb (450 g) de saucisses italiennes douces, sorties des boyaux	1 c. à thé (5 ml) de poivre noir
2 gros oignons, hachés	2 btes (16 oz [450 g]) de haricots rouges
1 gros poivron vert, épépiné et haché	1 bte de 28 oz (787 g) de tomates en dés, non égouttées
4 c. à soupe (60 ml) de piment jalapeno en boîte, tranché (environ la moitié d'une bte de 4 oz [115 g])	1 bte de 12 oz (350 g) de purée de tomate
	2 btes de 15 oz (425 g) de bouillon de poulet

Régler le cadran de la température à 400°F (205°C). Faire chauffer l'huile dans le plat amovible. Ajouter le boeuf et la saucisse et cuire environ 20 minutes. Ajouter les oignons, le poivron, le piment et l'ail, et cuire 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients en remuant. Réduire la température à 275°F (130°C). Couvrir et cuire pendant 2 heures, en remuant au bout d'une heure. **Donne 5 pintes (5 L).**

Poulet rôti glacé à la moutarde au miel

Poulet à rôtir de 6 à 7 lb (2,7-3,15 kg)	½ tasse (125 ml) de miel
½ c. à thé (2,5 ml) de sel	3 c. à soupe (45 ml) de moutarde préparée
¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre	

Ôter les abattis de la cavité et les utiliser pour la sauce aux abattis, si désiré. Rincer le poulet à l'eau froide. Le sécher en tapotant. Saupoudrer de sel et de poivre. Dans un petit bol, combiner le miel et la moutarde. Badigeonner le poulet avec la moitié du mélange. Placer le poulet sur la grille, puis dans la rôtissoire. Couvrir et rôtir à 350°F (180°C) pendant 1 heure. Badigeonner avec le reste du mélange à glacer. Continuer de faire cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

Filet de bœuf entier

- 1 filet de boeuf entier, 7 à 9 lb (3,15-4 kg)
- 2 c. à thé (10 ml) chacune de : origan, basilic, thym et sel
- 1 c. à thé (5 ml) chacune de : poivre de Cayenne, poivre noir, poudre de chili, et poudre d'oignon

Enlever la majeure partie du gras couvrant le filet. Replier l'extrémité mince et plate du filet vers le milieu et l'attacher avec de la ficelle de cuisine pour que le rôti cuise plus uniformément. Combiner tous les assaisonnements et les frotter sur le rôti. Placer le rôti sur la grille et la grille dans la rôtissoire. Couvrir et rôtir à 400°F (205°C) pendant 1½ heure avant de retirer le couvercle pour vérifier avec un thermomètre à viande. Cuire jusqu'à une température interne de 140°F (60°C) pour une viande saignante. **Donne : 14 à 20 portions.**

Crevettes au fromage bleu

- 4 oz (115 g) de fromage bleu, émiétté
- 8 oz (225 g) de fromage à la crème, coupé en dés
- 1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette fraîche, hachée
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil frais, haché
- 1 gousse d'ail, émincée
- ⅓ de tasse (80 ml) de vin blanc*
- 2 lb (900 g) de crevettes crues, décortiquées
- Riz ou pâtes cuits

Dans un bol à mélanger moyen, combiner le fromage bleu, le fromage à la crème, la ciboulette, le persil, l'ail et le vin. Battre jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporer les crevettes à la main. Verser dans un plat peu profond graissé de 2 pintes (2 L). Cuire à 400°F (205°C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que les crevettes soient à point. Le mélange sera sirupeux. Servir sur des pâtes ou du riz chauds. **Donne 6 portions.**

* On peut substituer ¼ de tasse (60 ml) de soda au gingembre + 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron au vin.

Plats d'accompagnement

Riz assaisonné

- 8 tasses (2 L) de riz blanc ordinaire ou étuvé (cru, c.-à-d. non cuit)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'oignon séché émincé
- 8 tasses (2 L) de bouillon de boeuf ou de poulet
- 8 tasses (2 L) d'eau bouillante
- ½ tasse (125 ml) de margarine ou de beurre, fondu

Sortir le plat amovible de la rôtissoire. Préchauffer la rôtissoire à 350°F (180°C). Placer tous les ingrédients dans le plat amovible. Mélanger en remuant. Placer le plat amovible dans la rôtissoire. Couvrir et cuire à 350°F (180°C) pendant 1½ h.

Donne 30 portions.

Pommes de terre au four

10 lb (4,5 kg) de pommes de terre au four

Laver les pommes de terre et les nettoyer à la brosse. Percer toutes les pommes de terre plusieurs fois. Les empiler dans la rôtissoire de manière à ce qu'elles ne touchent pas les côtés du plat amovible. Cuire à 400°F (205°C) pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Vérifier la cuisson en perçant avec une fourchette.

“Fèves au lard” à la mode du Sud

1 lb (450 g) boeuf haché maigre	¼ tasse (175 ml) de ketchup
1 enveloppe de mélange sec de soupe à l'oignon	2 c. à soupe (30 ml) de moutarde préparée
2 btes de 16 oz (450 g) de “fèves au lard”	1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre
1 bte de 16 oz (450 g) de haricots rouges	

Ne pas égoutter les fèves. Dans une grande poêle, faire brunir le boeuf haché jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Jeter la graisse. Placer le boeuf haché brun, le mélange à soupe, les fèves au lard, les haricots rouges, le ketchup, la moutarde et le vinaigre dans une cocotte de 3 pintes. Bien mélanger. Placer dans la rôtissoire et cuire à 350°F (180°C) pendant 35 à 45 minutes. **Donne 10 portions.**

Pain de maïs au cheddar et à l'oignon

¼ tasse (60 ml) de beurre	1 tasse (250 ml) de lait
1½ tasse (375 ml) d'oignon haché	2 paq. de 8 oz (225 g) de mélange pour muffin au maïs
Contenant de 8 oz (225 g) de crème sure	Bte de 15 oz (425 g) de maïs en crème
1½ tasse (375 ml) de fromage cheddar râpé, divisé	3 gouttes de sauce au poivre forte
2 oeufs	

Dans une poêle, faire sauter les oignons dans du beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Les transférer dans un bol à mélanger moyen et laisser refroidir. Y mélanger la crème sure et une tasse (250 ml) de cheddar. Mettre de côté.

Dans un autre bol, battre les oeufs. Ajouter le lait, le mélange à muffin, le maïs en crème et la sauce au poivre. Remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Étendre la pâte dans un plat de cuisson graissé de 9 x 13 po (23 x 33 cm). Mettre des cuillerées du mélange de crème sure sur la pâte. Saupoudrer le tout de fromage. Placer dans la rôtissoire et cuire à 425°F (220°C) pendant 30 à 35 minutes. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de couper.

Desserts

Carrés au citron

1 tasse (250 ml) de beurre	½ tasse (125 ml) de farine
½ tasse (125 ml) de sucre	1 c. à thé (5 ml) de poudre levante
2 tasses (500 ml) de farine	4 c. à soupe (60 ml) de jus de citron
4 oeufs	2 c. à soupe (30 ml) de jus de limette
2 tasses (500 ml) de sucre	Zeste de 1 citron râpé
½ c. à thé (2,5 ml) de vanille	(partie jaune de la pelure)

Mettre le beurre et le sucre dans un bol à mélanger et battre jusqu'à obtenir une consistance uniforme. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit friable. Presser le mélange dans le fond d'un moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm). Placer dans la rôtissoire et cuire à 350°F (180°C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les bords brunissent. Entre-temps, dans le même bol (il n'est pas nécessaire de le laver), battre les oeufs. Ajouter lentement le sucre, puis la vanille, la farine, la poudre levante, les jus et le zeste. Une fois que la croûte est cuite, verser le mélange d'oeufs sur la croûte. Remettre au four et cuire 20 à 25 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'elle soit prise. Laisser refroidir dans le plat, puis couper en carrés.

Le parfait gâteau au fromage

Il vous faut un moule à charnière pour cette recette, mais les gâteaux au fromage sont faciles à préparer. La rôtissoire cuit le gâteau au fromage dans une chaleur douce en l'entourant d'eau comme le font les professionnels.

Beurre	1½ tasse (375 ml) de sucre
½ tasse (125 ml) de craquelins	5 oeufs
Graham émiettés	1 c. à thé (5 ml) de vanille
6 paq. de 8 oz (225 g) de fromage à la crème, à la température de la pièce	1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

Beurrer généreusement le fond et les côtés d'un moule à charnière de 9½ po (24 cm). Saupoudrer les miettes uniformément sur le fond du moule. Dans un grand bol à mélanger, battre le fromage à la crème jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajouter le sucre et continuer de battre jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajouter les oeufs, bien battre après chacun. Y mélanger la vanille et le jus de citron. Verser dans le moule à charnière préparé. Couvrir le moule à charnière de papier d'aluminium. (Ceci empêche la condensation dans la rôtissoire de dégoutter sur le gâteau). Verser 3 pintes (3 L) d'eau chaude dans le plat amovible. Placer le moule à charnière sur la grille, puis dans la rôtissoire. Couvrir et cuire à 325°F (160°C) pendant 1½ h. Sortir soigneusement et laisser refroidir, puis réfrigérer complètement avant de servir. **Donne 16 à 20 portions.**

Gâteau aux pommes

1 tasse (250 ml) de sucre	1 c. à thé (5 ml) de sel
1 tasse (250 ml) de cassonade dorée	½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle
1½ tasse (375 ml) d'huile végétale	½ c. à thé (2,5 ml) de muscade
3 oeufs	2 tasses (500 ml) de pommes hachées finement
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille	1 tasse (250 ml) de pacanes hachées
3 tasses (750 ml) de farine	
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude	

Préchauffer la rôtissoire à 325°F (160°C). Dans un grand bol à mélanger, battre ensemble les sucres, l'huile, les oeufs et la vanille. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et la muscade. Bien mélanger. Y remuer les pommes et les pacanes. Verser dans un moule à cheminée graissé de 10 à 12 tasses (2,5-3 L). Placer dans la rôtissoire et cuire 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre sorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes, puis renverser sur une grille pour refroidir.

Aliments pour petit déjeuner

Œufs cuits au four

1½ tasse (375 ml) de lait	½ c. à thé (2,5 ml) de poivre
3 douzaines d'oeufs	¼ tasse (60 ml) de beurre fondu
1 c. à thé (5 ml) de sel	

Dans un grand bol, battre le lait, les oeufs, le sel et le poivre avec un batteur. Verser le beurre fondu dans un plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm) et le pencher pour enduire le fond et les côtés. Verser le mélange d'oeufs dans le plat. Placer dans la rôtissoire et cuire les oeufs à 400°F (205°C) pendant 30 minutes, en remuant et en grattant les côtés du plat avec une spatule en caoutchouc toutes les 10 minutes pour assurer une cuisson uniforme. **Donne 15 portions.**

Brioche collantes

⅔ tasse (150 ml) de pacanes hachées finement	¼ tasse (60 ml) de beurre, fondu
1 sac de 1 lb et 9 oz (705 g) de pâte à brioche congelée	½ tasse (125 ml) de cassonade
4 c. à soupe (60 ml) + 1 c. à thé (5 ml) de mélange à pouding au caramel à cuire et servir, (la moitié d'une bte de 3,5 oz [100 g])	1 c. à thé (5 ml) de cannelle

Graisser un moule à cheminée de 10 po (26 cm). Saupoudrer les pacanes dans le fond du moule. Placer les brioche congelées dans le moule. Saupoudrer avec le mélange à pouding. Verser le beurre fondu sur les brioche. Combiner la cassonade et la cannelle et saupoudrer sur les brioche. Couvrir avec du papier ciré et laisser reposer à la température de la pièce pendant la nuit. Le matin, enlever le papier ciré, placer dans la rôtissoire et cuire à 350°F (180°C) pendant 20 à 30 minutes. Sortir de la rôtissoire et placer immédiatement une assiette sur le dessus du moule. Utiliser des gants de cuisine et renverser le moule pour sortir les brioche collantes.

Service aux clients

Si vous avez une question au sujet de votre rôtissoire, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de la rôtissoire. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'étend qu'à l'acheteur original et ne couvre pas de panne occasionnée par un mauvais traitement, un mauvais usage, de la négligence, y compris une absence de nettoyer l'appareil régulièrement conformément aux instructions du fabricant, une utilisation à des fins commerciales, ou toute utilisation ne se conformant pas aux instructions imprimées.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
4. Use guantes de cocina para sacar la asadera de inserción del horno asador o rejilla; o para sacar una asadera o alimentos cocidos de la asadera de inserción.
5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la base del asador, el cordón ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
6. Es necesario mantener una supervisión estricta cuando aparatos eléctricos sean usados por niños o en presencia de niños.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza, y antes de limpiarlo.
8. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
9. No lo use al aire libre.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
12. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada Off/O y luego saque el enchufe del tomacorriente.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. El vapor que se escapa desde la parte inferior de la tapa es caliente y puede causar quemaduras.
16. No lo use sin la bandeja de inserción especialmente diseñada para este modelo.
17. No use el aparato para derretir cera ni para cualquier otra aplicación no relacionada con alimentos.
18. No permita que materiales inflamables como cortinas, colgaduras, paredes, armarios, placas posteriores y otras superficies toquen ninguna parte del horno asador mientras esté funcionando.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra información para la seguridad del consumidor

No use este horno asador en aplicaciones de tipo comercial, profesional o industrial. Este horno asador ha sido diseñado solamente para cocinar alimentos. No se debe usar para calentar productos no comestibles como para derretir cera. Este aparato ha sido diseñado, construido y se debe usar para aplicaciones domésticas solamente.

Este aparato podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este tipo de enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer

32

caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

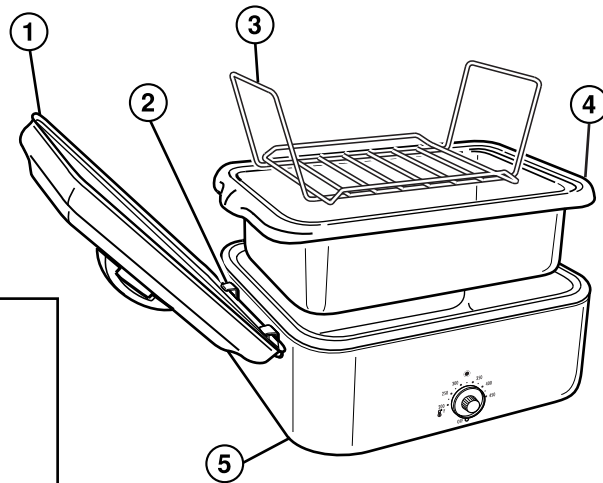
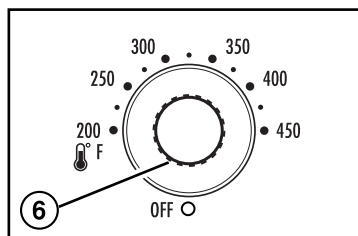
El largo del cordón que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cordón de alargue aprobado.

La calificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o superior a la calificación del horno asador. Se debe tener cuidado al colocar el cable de extensión de manera que no cuelgue por encima del mesón o superficie de la mesa donde los niños lo puedan halar o se puedan tropezar accidentalmente.

¡ES IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL! EL HORNO ASADOR COCINA ALGUNOS PRODUCTOS CON MÁS RAPIDEZ QUE UN HORNO CONVENCIONAL.

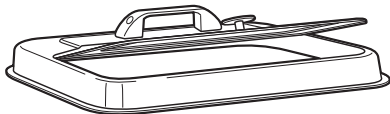
Piezas y características

1. Tapa
2. Sujetadores de la tapa
(en modelos selectos)
3. Rejilla
4. Asadera de inserción
desmontable
5. Base
6. Control de temperatura

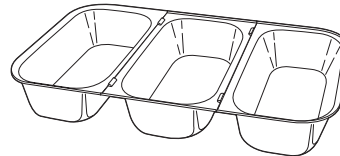


Accesorios opcionales (en modelos selectos)

Tapa para buffet



Cacerolas para buffet



Ver información sobre la compra
en la página 39.

El uso de su horno asador

Antes del primer uso: Lave la asadera de inserción, la rejilla y la tapa antes de usar. Durante el primer uso del horno asador, es posible que se observe un poco de humo y olor. El humo y el olor no deberán ocurrir después de la primera vez que se caliente el horno.

Consejos sobre su horno asador

- Siempre se debe usar la asadera de inserción cuando se cocine en el horno asador (excepto al usar los para buffet cacerolas). Si se cocina una gran cantidad de sopa o guisado, se puede usar la asadera de inserción como asadera común en la base del asador. También se puede usar como asadera grande común en la base del asador.
- No use la asadera de inserción como asadera común o cacerola para pasteles, panes o guisados. Cuando se cocine este tipo de comida, se deberá colocar una asadera separada en la asadera de inserción.

- La mayoría de las cacerolas de vidrio resistentes al calor encajan bien en el horno asador. Coloque la cacerola en la asadera de inserción antes de llenarla para asegurarse de que encaje.
- Las asaderas comunes y cacerolas deben colocarse sobre la rejilla para permitir que el calor circule mejor. Si es necesario, se puede sacar la rejilla para adaptar una asadera más grande o dos cacerolas en el horno asador.
- Antes de hornear o de asar en el horno asador, coloque la asadera o cacerola que tenga planeado usar en la asadera de inserción para asegurarse de que encaje debidamente.
- Se pueden usar bolsas de aluminio para asar en el horno asador. No recomendamos el uso de bolsas de plástico para asar en el horno asador.
- No quite la tapa del horno asador a menos que sea necesario. Si se quita la tapa, se permite que el calor escape, afectando la temperatura del horno asador.

¡Tamaños de las asaderas!

A continuación indicamos los tamaños de asaderas que encajarán en el horno asador

- Una asadera de 9 x 13 pulgadas (23x33 cm) o una fuente de horno de 10 x 14 pulgadas (26x35 cm).
- Dos moldes para pan de 9x 5 (23x13 cm) u 8 x 4 pulgadas (20x10 cm).
- Una tortera con tubo o para Bundt.

Cómo se usa el horno asador

1. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición apagada. Enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 voltios CA.
2. Saque la rejilla. Deje la asadera de inserción en el horno asador.
3. Gradúe la temperatura al nivel deseado y deje que se caliente por 15 minutos con la tapa puesta.
4. Coloque la comida que se cocinará en una asadera sobre la rejilla (o directamente en la asadera de inserción). Luego coloque la rejilla en el horno y vuelva a tapar.
5. Cuando termine de cocinar, quite la tapa. Con guantes de cocina, saque la comida usando la rejilla.
6. Coloque el control de temperatura en la posición apagada y desenchufe el horno asador.

NOTA: La asadera de inserción siempre debe estar colocada en la base del asador cuando se esté cocinando excepto al usar los para buffet cacerolas.

Para usar la tapa para buffet del horno asador (en modelos selectos)

La tapa para buffet fue diseñada para permitir un fácil acceso a los alimentos para rociarlos con jugo o servir.

1. Rote la perilla de la tapa para buffet en el sentido del reloj para desbloquear y levante el mango para abrir.

2. Rote la perilla de la tapa para buffet en el sentido contrario al reloj para bloquear la puerta de acceso en la tapa.

NOTA: Siempre cerciórese de que la puerta de acceso esté en la posición de bloqueo en la tapa antes de levantar la tapa completa. Bloquear la puerta de acceso impedirá que se abra contra su mano o brazo al levantar toda la tapa.

Para usar las cacerolas para buffet del horno asador (en modelos selectos - o ver la información sobre la compra en la página 39)

! PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

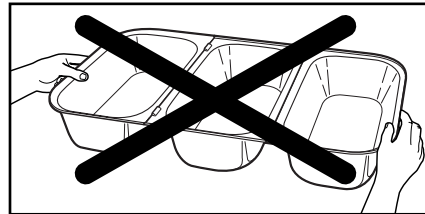
- El vapor que se escapa puede causar quemaduras.
- Use un guante de cocina para protegerse la mano al abrir el horno asador caliente.
- Las cacerolas para buffet están calientes. Manipule con cuidado.

1. Lave todas las cacerolas con agua caliente y jabonosa.
2. Quite la asadera de inserción del horno asador del interior del horno (si está ahí). Llene el interior del horno asador con 2 galones (8 L) de agua.
3. Rocíe el interior de las cacerolas para buffet con un aceite de cocina en aerosol antiadherente antes de cada uso. Coloque las cacerolas para buffet vacías en el borde de la fuente. Verifique que las asaderas estén firmes y que no queden flotando.
4. Cubra con la tapa del horno asador y conecte en el tomacorriente. Precaliente a 350° F (180° C) por 30 minutos o hasta que el agua esté bien caliente.
5. Destape y con cuidado coloque los alimentos calientes cocinados en las cacerolas para buffet.
6. Tape y reduzca la graduación de temperatura a 200° F (93° C) para mantener los alimentos calientes. Ajuste la temperatura según sea necesario.

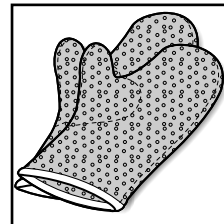
7. Revuelva los alimentos ocasionalmente y mantenga los alimentos tapados para preservar la temperatura.
8. Con cuidado agregue más agua caliente si es necesario.

NOTAS:

- No intente cargar las tres cacerolas para buffet del horno asador mientras están unidas.



- No cargue las cacerolas para buffet del horno asador sin guantes de cocina.



Consejos para mejores resultados

PRECAUCIÓN: La temperatura interna de los alimentos debe mantenerse en 150° F (66° C) o más.

- Todas las cacerolas para buffet deben estar en su lugar al usar las cacerolas para buffet del horno asador.
- Use únicamente las cacerolas para buffet para mantener los alimentos cocinados calientes.
- Las cacerolas para buffet no se deben usar en la estufa u horno microondas. Las cacerolas para buffet se pueden usar en un horno convencional.
- Al llenar las cacerolas para buffet con alimentos que se pueden pegar, rocíe el interior de las cacerolas para buffet con aceite de cocina en aerosol anti-adherente.
- Si los alimentos están muy secos, agregue caldo o jugo para mantener los alimentos húmedos mientras calienta.

Cómo asar

Cómo asar carne de res y de pollo

- Recomendamos el uso de un termómetro para carne para que la carne o el pollo asado siempre estén perfectamente cocidos. Si usa un termómetro para carne, se deberá sacar la carne o el pollo del horno asador cuando el termómetro haya alcanzado una temperatura de 5 a 10 grados inferior a la temperatura deseada. La temperatura interna continuará aumentando después de haber sacado la carne del horno asador.
- La mayoría de los jamones que se venden en la actualidad, tienen una etiqueta que dice "Cocinar antes de Comer" o "Totalmente cocido". El jamón con una etiqueta de "Cocinar antes de Comer" ha sido ahumado o curado pero NO cocido. Ese jamón se debe cocinar bien a una temperatura interna de entre 155 y 160° F (68-71° C). Los jamones "Totalmente cocidos" han sido ahumados o curados y también cocidos. El jamón no requiere más cocción, pero si se calienta a 140° F (60° F), eso mejorará su sabor.
- El horno asador cocina pavos en menos tiempo que los hornos convencionales. Un pavo sin relleno de 14 a 18 libras (6,3-8,1 kg) de peso se cocinará en aproximadamente 2 horas y media. Un pavo cocido en el horno asador queda jugoso y no seco, pero no dorado. Si desea un pavo con piel dorada, use la Salsa para dorar Pavos en la sección de "Recetas".
- La Tabla de Asado indica los tiempos de cocción para cortes tiernos de carne de res que generalmente se asan en seco. Estos cortes son de la zona de las costillas o del lomo. Para suavizar los cortes de la nalga (jamón) o de la paleta o corte delantero, se deberán cocinar en líquido por un período más largo de tiempo.
- Los tiempos indicados son aproximados y se deben usar solamente como guía general. Los cortes individuales de carne de res y las preferencias personales dictarán tiempos de asado más largos o más cortos.

Roasting Chart

ALIMENTO	PESO KGS	CARNE TERM.	TIEMPO DE COCCIÓN (18 L/160°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (22 L/160°C)
Pavo entero	6,3-8,1	82°C	2 a 3 horas	2 a 3 horas
Pavo entero	8,5-10,8	82°C	N/A	2 a 3 horas
Pechuga de pavo	2,25-3,15	82°C	1½ horas	1½ horas
Pavo asado al horno	2,7-3,6	82°C	1 a 1½ horas	1 a 1½ horas
Carne al horno	2,25-3,15	71°C (medio)	2½ horas	2½ horas
Cerdo fresco al horno (completamente cocinado)	2,25-3,15	71°C (medio)	2 horas	2 horas
Jamón de paleta para picnic (completamente cocinado)	3,15-4,5	60°C	2 a 3 horas	2 a 3 horas
Jamón entero	6,75-8,1	60°C	2 a 3 horas	2 a 3 horas

Para hornear

El horno asador puede hornear sus pasteles, pais, panes o guisados favoritos como un horno convencional. Las asaderas y las fuentes se deben colocar sobre la rejilla para hacer circular mejor el calor. También se recomienda el uso de la rejilla por conveniencia para sacar las fuentes y

las asaderas calientes del horno asador.

No quite la tapa del horno asador a menos que sea necesario. Si se quite la tapa, se permite que el calor escape, afectando la temperatura del horno asador.

Para cocinar al vapor

Caliente el horno asador a 450°F (230°C). Para cocinar al vapor en el horno asador, se necesitará un colador de acero inoxidable. Coloque la rejilla en la asadera de inserción. Coloque la asadera de inserción en el horno asador. Vierta 1 cuarto (1 L) de agua hirviendo en la asadera de inserción. Coloque la comida que desee cocinar

al vapor en el colador y coloque el colador en la asadera de inserción. Cubra y cocine al vapor según los tiempos que se indican a continuación o hasta que se haya obtenido la cocción deseada.

Productos que se desea cocinar al vapor	Cantidad de tiempo
2 cabezas de coliflor, cortadas	10 minutos
2 ramilletes de brócoli, cortados	10 minutos
2 libras (900 g) de camarones	10 minutos

Para calentar panecillos, etc.

Precalente el horno asador a 250°F (120°C). Necesitará dos envases refractarios pequeños para el agua. Latas de comida vaciadas y lavadas son una perfecta solución. Llene dos tercios de las latas con agua caliente y colóquelas en esquinas opuestas de la asadera de

inserción. Coloque los panecillos o panqueques apilados en el horno de inserción. No deje que toquen los costados de la asadera. Cubra y manténgalos calientes hasta por una hora.

Para cocinar en cantidades

La asadera de inserción se puede usar como utensilio grande de cocción cuando se cocinen o se calienten cantidades grandes. Se puede usar para hervir salsas, sopas o guisados a fuego lento, o simplemente para calentar o entibiar cantidades grandes. Cuando cocine o caliente sopas o guisados en el horno asador, revuelva ocasionalmente para que se calienten en forma más uniforme y más rápida.

Por ejemplo, gradúe la temperatura a 400°F (205°C) y el horno asador calentará sopa de carne con vegetales desde la temperatura de refrigeración a la temperatura para servirla en unas dos horas. Para cocinar sopas, guisados o salsas, gradúe la temperatura a 225°F (107°C) y deje calentar a fuego lento entre 4 y 8 horas, según la receta.

Limpieza

1. Coloque el control de temperatura en la posición apagada. Desenchufe el horno asador del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. Limpie la tapa, la rejilla y la asadera de inserción en agua caliente y jabonosa. Para eliminar la comida quemada que se haya pegado, deje en remojo, y luego frote con una esponjilla de nilón. Enjuague en agua caliente y luego seque.
3. Lave el interior de la base del asador con un paño húmedo.

4. Limpie el exterior del horno asador con un paño húmedo y jabonoso y luego deje que se seque.

NOTA: Podría ocurrir decoloración de la tapa si se lava en el lavavajillas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

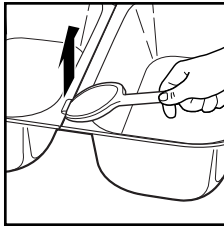
- **Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar.**
- **No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.**

No seguir estas instrucciones podría resultar en la muerte o choque eléctrico.

Cómo limpiar las cacerolas para buffet (en modelos selectos)

1. Deje que las cacerolas para buffet del horno asador se enfríen por completo antes de limpiar.

2. Para ayudar a retirar las cacerolas para buffet del interior, inserte el borde de una cuchara de madera por debajo del borde levantado de cualquier



extremo de la cacerola.

3. Lave las cacerolas para buffet en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque por completo. Las cacerolas para buffet también se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: Se pueden usar limpiadores no abrasivos y almohadillas plásticas de nailon si es necesario.

CONVIERTA EL HORNO ASADOR EN UN CALENTADOR/ SERVIDOR DE BUFFET

Cacerolas para buffet del horno asador (modelo 32507S)

- 3 cacerolas de servir para mantener los alimentos calientes
- Capacidad de 2 cuartos (2 L) de galón cada uno
- Cubiertas con esmalte y resistentes al lavavajillas
- Almacenamiento compacto

Para ordenar en EE.UU.:
Llame al 1-800-455-7213

Para ordenar en México:
Llame al 01-800-71-16-100

Ordene por Internet en HBAccesories.com

Recetas – Aperitivos

A menos que se haya indicado lo contrario, precaliente el horno asador durante 15 minutos a la temperatura indicada en la receta.

Si la receta indica que se debe usar una asadera o fuente, saque la rejilla del horno. Precaliente el horno a la temperatura deseada. Luego coloque la asadera sobre la rejilla y luego coloque ambos en el horno asador. Hornee según las instrucciones de la receta. La rejilla hace que sea más fácil colocar o sacar las asaderas o las fuentes del horno asador caliente.

NOTA: Para usar las cacerolas para buffet (disponibles con modelos selectos únicamente) para servir, todas las recetas se deben preparar en el horno asador, y luego colocarse en las cacerolas para buffet para mantener caliente y servir.

Albóndigas para fiesta

Una bolsa de 5 libras (2,25 kg)
de albóndigas congeladas
pre-cocidas

Una jarra de jalea de uvas de
12 onzas (350 g)

Una jarra de jalea de pasas de Corinto
de 12 onzas (350 g)

Una botella de salsa chile de
12 onzas (350 g)

Una botella de salsa cóctel de
12 onzas (350 g)

Deje que las albóndigas se descongelen en el refrigerador durante la noche. Coloque las albóndigas en la asadera de inserción. En un tazón grande mezcle las jaleas y las salsas juntas. Vierta sobre las albóndigas. Hornee a 250°F (120°C) por 2 horas o hasta que estén bien calentadas.

Salsa horneada de brie y cangrejo

1 cucharada (15 ml) de aceite vegetal

1 cucharada (15 ml) de ajo picado

4 cebolletas bien picadas
(incluye la mitad superior verde)

8 onzas (225 g) de Brie

8 onzas (225 g) de queso crema a
temperatura ambiente

1 taza (250 ml) de leche

1 libra (450 g) de carne de cangrejo

10 onzas (285 g) de espinaca

congelada, picada, descongelada y
escurrida

Una jarra de corazones de alcachofa
en adobo de 6 onzas (170 g),
escurridos y picados

1 cucharada (15 ml) de mostaza
preparada

En una sartén grande sobre calor mediano, haga saltar el ajo y la cebolla, hasta que la cebolla esté blanda. Saque la cáscara del Brie y corte en trozos de ½ pulgada (1 cm). Agregue a la sartén. Corte el queso crema en cubitos y agregue a la sartén junto con la leche. Cocine y revuelva hasta que los quesos se derritan. Retire del calor y vierta en un tazón. Asegúrese de sacar todo trozo de caparazón que pueda haber en la carne de cangrejo. Agregue la espinaca, los corazones de alcachofa, el cangrejo y la mostaza. Revuelva suavemente para mezclar y luego vierta la mezcla con una cuchara en una fuente o cacerola llana de 2 cuartos (2 L) aceitada. Coloque en el horno asador y hornee a 425°F (220°C) durante 15 a 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. Sirva con galletas o tajadas de pan francés tostado. Sirve 8 porciones de entremés.

Plato fuerte/Plato principal

Pavo asado rápido

El horno asador cocina un pavo en la mitad de tiempo que un horno común, pero use un termómetro para carne para asegurarse de que el pavo esté perfectamente cocido. El horno asador NO dora un pavo. El goteo constante de condensación de la tapa del asador evita que el pavo se dore, pero también produce un pavo jugoso.

Un pavo fresco o descongelado de 14 a 18 libras (6,3-8,1 kg)	1 cucharadita (5 ml) de sal
1 cebolla, cortada a la mitad	½ cucharadita (2,5 ml) de pimienta
2 tallos de apio	¼ taza (60 ml) de manteca, derretida

Saque la rejilla. Vierta ½ taza (125 ml) de agua en la asadera de inserción, cubra y precaliente a 325°F (160°C). Saque los menudillos y el pescuezo de las cavidades del pavo. Colóquelos a un costado y úselos para hacer salsa de menudillos.

Enjuague el pavo por dentro y por fuera con agua fría. Coloque la cebolla y el apio dentro del pavo. Frote el exterior con sal y pimienta. Colóquelo sobre la rejilla. Pinte todo el pavo con mantequilla. Colóquelo en el asador. Cubra y cocine a 325°F (160°C) durante 2 o 2½ horas. Chequee la lectura del termómetro para carne. Continúe cocinando hasta que el termómetro para carne indique 180°F (82°C).

Salsa para dorar el pavo

Para dorar la piel del pavo, use la siguiente receta antes de cocinar:

¼ taza (60 ml) de mantequilla o margarina derretida
1½ cucharada (7,5 ml) de salsa para dorar, como Kitchen Bouquet
1 cucharadita (5 ml) de paprika

Lave el pavo con agua fría. Golpetee para secarlo. Pinte el pavo con la mezcla para dorar y cocínelo según las instrucciones.

Jamón entero al horno

Un jamón ahumado totalmente cocido de 15 libras (6,75 kg)	½ taza (125 ml) de miel
2 tazas (500 ml) de agua	½ taza (125 ml) de jugo de naranja
	1 taza (250 ml) de azúcar morena

Recorte la parte gruesa de la grasa del jamón, hasta que tenga un espesor de ¼ pulgada (6 mm). Corte la capa restante de grasa en un diseño de rombo; esto ayudará a mantener el glaseado. Ponga el jamón en la rejilla y colóquelo en el asador. Vierta 2 tazas (500 ml) de agua en la asadera de inserción. Cubra y ase a 325°F (160°C) por 1 hora. Combine el resto de los ingredientes para hacer el glaseado. Saque la tapa y eche la mitad del glaseado con una cuchara sobre el jamón. Cubra y cocine 1 hora más. Saque la tapa y eche el resto del glaseado con una cuchara sobre el jamón. Vuelva a colocar la tapa, aumente la temperatura a 400°F (205°C) y cocine por 10 minutos para asentar el glaseado.

Cerdo a la barbacoa estilo Carolina del Norte

Paletas de cerdo estilo Boston de 10 a 12 libras (4,5-5,4 kg)	1 cucharada (15 ml) de pimienta negra
2 latas de tomates enteros de 28 onzas (787 g)	2 cucharadas (30 ml) de sal
1½ tazas (375 ml) de vinagre	3 cucharadas (45 ml) de azúcar
½ taza (125 ml) de salsa Worcestershire	1 a 2 cucharadas (15-30 ml) de pimientos rojos tritурados
½ taza (125 ml) se agua	

Coloque el cerdo en la asadera de inserción. En un tazón grande, combine el resto de los ingredientes. Revuelva para mezclar y rompa los tomates enteros. Vierta la mezcla de tomate/vinagre sobre el cerdo. Cubra y ase a 250°F (120°C). Cocine por 5 horas o hasta que la carne se desprege del hueso. Saque la carne y corte en tajadas o pique. Haga un puré con el resto de la salsa en que se cocinó el cerdo. Sirva sobre panecillos con la salsa y ensalada de repollo. Se obtienen 24 porciones.

Chile

2 cucharadas (30 ml) de aceite	1 cucharada (15 ml) de ajo picado
2 libras (900 g) de cuarto delantero de vaca, cortado en trozos pequeños	4 cucharadas (60 ml) de polvo de chile
1 libra (450 g) de salchicha italiana picante sin la piel	2 cucharadas (30 ml) de comino molido
1 libra (450 g) de salchicha italiana dulce sin la piel	1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra
2 cebollas grandes, picadas	2 latas de frijoles en forma de riñón de 16 onzas (450 g)
1 pimiento verde grande, sin semillas y picado	1 lata de tomates cortados en cubitos de 28 onzas (787 g), con el líquido
4 cucharadas (60 ml) de pimientos jalapeños en lata, cortados en tajadas (más o menos la mitad de una lata de 4 onzas [115 g])	1 lata de pasta de tomate de 12 onzas (350 g)
	2 latas de caldo de gallina de 15 onzas (425 g)

Coloque el cuadrante de temperatura a 400°F (205°C). Caliente el aceite en la asadera de inserción. Agregue la carne y la salchicha y cocine unos 20 minutos. Agregue las cebollas, los pimientos, jalapeños, y el ajo y cocine 5 minutos. Mezcle los ingredientes restantes. Reduzca la temperatura a 275°F (130°C). Cubra y cocine por 2 horas, agitando después de la mitad del tiempo. Se obtienen 5 cuartos.

Pollo asado con glaseado de mostaza a la miel

1 pollo para asar de 6 a 7 libras (2,7-3,15 kg)	½ taza (125 ml) de miel
½ cucharadita (2,5 ml) de sal	3 cucharadas (45 ml) de mostaza preparada
¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta	

Saque los menudillos de la cavidad del pollo y úselos para la salsa de menudillos, si así lo desea. Enjuague el pollo con agua fría; golpetee para secarlo. Espolvoree con sal y pimienta. En un tazón pequeño, combine miel y mostaza. Pinte el pollo con la mitad de la mezcla. Coloque en la rejilla y póngalo en el horno asador. Cubra y cocine a 350°F (180°C) por 1 hora. Pinte con el resto del glaseado. Continúe cocinando otros 45 minutos o hasta que esté listo.

Lomo de res entero

- | | |
|---|--|
| 1 lomo de res entero de 7 a 9 libras
(3,15-4 kg) | 1 cucharadita (5 ml) de cada uno:
pimienta roja molida, pimienta
negra, polvo de chile y polvo de
cebolla |
| 2 cucharaditas (10 ml) de cada uno:
orégano, albahaca, tomillo y sal | |

Recorte la mayoría de la grasa que cubre el lomo. Doble el extremo plano y delgado del lomo hacia atrás en dirección al centro y átelo con mecate de cocina. Esto se hace para que el bife se cocine con más uniformidad. Combine todas las especias y frote el bife con la mezcla. Ponga el bife en la rejilla y coloque la rejilla en el asador. Cubra y cocine a 400°F (205°C) por 1½ horas antes de sacar la tapa para chequear el termómetro para carne. Cocine a una temperatura interna mínima de 140°F (60°C) para que quede poco hecho (“a la inglesa”). Se obtienen entre 14 y 20 porciones.

Camarones al Roquefort

- | | |
|---|---|
| 4 onzas (115 g) de queso Roquefort,
desmenuzado | 1 diente de ajo, picado |
| 8 onzas (225 g) de queso crema,
cortado en cubitos y a temperatura
ambiente | ½ taza (80 ml) de vino blanco* |
| 1 cucharada (15 ml) de cebollinos
frescos picados | 2 libras (900 g) de camarones crudos
sin caparazón |
| 1 cucharada (15 ml) de perejil fresco picado | Pasta o arroz cocido |

En un tazón de tamaño mediano combine el queso Roquefort, el queso crema, los cebollinos, el perejil, ajo y el vino. Bata hasta que quede uniforme. Vierta y mezcle los camarones a mano. Vierta la mezcla en una fuente de 2 cuartos (2 L) no profunda y aceitada. Coloque en el horno asador y cocine a 400°F (205°C) por 20 minutos o hasta que la mezcla burbujee y los camarones estén justo a punto. La mezcla quedará como una sopa. Sirva sobre arroz o pasta caliente. Se obtienen 6 porciones.

* Se puede sustituir ¼ taza (60 ml) de ginger ale + 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón en lugar del vino.

Platos de acompañamiento

Arroz sazonado

- | | |
|---|--|
| 8 tazas (2 L) de arroz blanco común
o convertido (crudo) | 8 tazas (2 L) de caldo de carne o de
pollo |
| 2 cucharadas (30 ml) de cebolla
seca picada | 8 tazas (2 L) de agua hirviendo |
| | ½ taza (125 ml) de mantequilla o
margarina, derretida |

Saque la asadera de inserción del horno asador. Precaliente el horno a 350°F (180°C). Coloque todos los ingredientes en la asadera de inserción. Revuelva para mezclar. Coloque la asadera de inserción en el horno asador. Cubra y cocine por 1½ horas. Se obtienen 30 porciones.

Papas al horno

10 libras (4,5 kg) de papas para hornear

Lave y frote las papas. Perfore todas las papas varias veces. Apílelas en el horno asador de manera que no toquen los lados de la asadera de inserción. Cocine a 400°F (205°C) por 1 hora o hasta que estén listas. Verifique que estén listas pinchando con un tenedor.

Frijoles al horno estilo sureño

1 libra (450 g) de carne picada magra	1 lata de frijoles en forma de riñón de 16 onzas (450 g)
1 sobre de mezcla de sopa de cebolla deshidratada	$\frac{3}{4}$ taza (175 ml) de catsup
2 latas de cerdo y frijoles de 16 onzas (450 g)	2 cucharadas (30 ml) de mostaza preparada
	1 cucharada (15 ml) de vinagre

No escurra el líquido de los frijoles. En una sartén grande, dore la carne picada hasta que esté lista. Elimine la grasa. Coloque la carne picada dorada, la mezcla de la sopa, el cerdo y los frijoles, los frijoles en forma de riñón, el catsup, la mostaza y el vinagre en una cacerola o fuente de 3 cuartos (3 L). Mezcle bien. Coloque en el horno asador y cocine a 350°F (180°C) entre 35 y 45 minutos. Se obtienen 10 porciones.

Pan de maíz con cebolla y queso cheddar

$\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de mantequilla	1 taza (250 ml) de leche
$1\frac{1}{2}$ tazas (375 ml) de cebolla cortada	2 paquetes de mezcla para muffins de maíz de 8 onzas (225 g)
1 envase de crema agria de 8 onzas (225 g)	1 lata de maíz cremoso de 15 onzas (425 g)
$1\frac{1}{2}$ tazas (375 ml) de queso Cheddar rallado, divididas	3 gotas de salsa de pimientos picantes
2 huevos	

En una sartén sobre calor medio alto, haga saltar las cebollas en mantequilla hasta que estén blandas. Transfiera a un tazón de tamaño mediano y deje que se enfríe. Mezcle la crema agria y 1 taza (250 ml) de queso Cheddar. Póngalo a un lado.

En otro tazón, bata los huevos. Luego agregue la leche, la mezcla para muffins, el maíz cremoso, y la salsa de pimienta. Revuelva hasta que esté mezclado. Esparza la masa de muffins en una asadera aceitada de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm). Ponga la mezcla de crema agria con una cuchara sobre la parte superior de la masa. Espolvoree el resto del queso Cheddar sobre todo. Coloque en el horno asador y cocine a 425°F (220°C) por 30 a 35 minutos. Deje que se asiente por 5 minutos antes de cortar.

Postres

Cuadrados de limón

1 taza (250 ml) de mantequilla	1 cucharadita (5 ml) de polvo de hornear
½ taza (125 ml) de azúcar	4 cucharadas (60 ml) de jugo de limón
2 tazas (500 ml) de harina	2 cucharadas (30 ml) de jugo de lima
4 huevos	Ralladura de 1 limón (parte amarilla de la cáscara)
2 tazas (500 ml) de azúcar	
½ cucharadita (2,5 ml) de vainilla	
½ taza (125 ml) de harina	

Coloque la mantequilla y el azúcar en un tazón y bata hasta que se hayan mezclado. Agregue harina y mezcle hasta que esté bien combinada y desmenuzada. Presione la mezcla en el fondo de una asadera de 9x13 pulgadas (23 x 33 cm). Coloque en el horno asador y cocine a 350°F (180°C) por 20 minutos o hasta que los bordes estén dorados. Mientras tanto, en el mismo tazón (no es necesario lavarlo), bata los huevos. Lentamente agregue el azúcar y luego la vainilla, harina, polvo de hornear, jugos y ralladura. Cuando la corteza esté lista, vierta la mezcla de los huevos sobre la corteza. Devuelva al horno y cocine otros 20 a 25 minutos o hasta que se asiente. Deje enfriar en la asadera y luego corte en cuadrados.

El pastel de queso perfecto

Se necesita una asadera de fondo desmontable para esto, pero es fácil de hacer pasteles de queso. El horno asador cocina el pastel de queso con un calor delicado rodeándolo de agua como lo hacen los profesionales.

Mantequilla	1½ tazas (375 ml) de azúcar
½ taza (125 ml) de galleta integral rallada	5 huevos
6 paquetes de queso crema de 8 onzas (225 g) a temperatura ambiente	1 cucharadita (5 ml) de vainilla
	1 cucharada (15 ml) de jugo de limón

Enmantequille generosamente el fondo y los lados de la asadera de 9½ pulgadas (24 cm) con fondo desmontable. Espolvoree la galleta rallada en forma uniforme sobre el fondo de la asadera. En un tazón grande bata el queso crema hasta que quede uniforme. Agregue azúcar y continúe batiendo hasta que quede uniforme. Agregue los huevos batiendo bien después de cada adición. Revuelva la vainilla y el jugo de limón. Vierta en la asadera con fondo desmontable preparada. Cubra la asadera con papel de aluminio. (Esto evita que la condensación en el asador caiga sobre el pastel). Vierta 3 cuartos (3 L) de agua caliente en la asadera de inserción. Coloque la asadera con fondo desmontable en la rejilla y póngala en el horno. Cubra y cocine a 325°F (160°C) por 1½ horas. Saque con cuidado y deje enfriar, luego refrigere bien antes de servir. Se obtienen entre 16 y 20 porciones.

Pastel de manzanas de cosecha

1 taza (250 ml) de azúcar	1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de soda
1 taza (250 ml) de azúcar morena clara	1 cucharadita (5 ml) de sal
1½ tazas (375 ml) de aceite vegetal	½ cucharadita (2,5 ml) de canela
3 huevos	½ cucharadita (2,5 ml) de nuez moscada
2 cucharaditas (10 ml) de extracto de vainilla	2 tazas (500 ml) de manzanas cortadas fino
3 tazas (750 ml) de harina	1 taza (250 ml) de nueces picadas

Pre caliente el horno asador a 325°F (160°C). En un tazón grande bata los azúcares, el aceite, los huevos y la vainilla. Agregue harina, soda, sal, canela y nuez moscada. Mezcle bien hasta que se hayan combinado. Vierta y revuelva las manzanas y las nueces. Vierta en una tortera con tubo o tipo Bundt aceitada para 10-12 tazas (2,5-3 L). Coloque en el horno asador y cocine por 1 hora o hasta que si se introduce un palillo de dientes en el centro, va a salir limpio. Deje enfriar en la asadera por 5 minutos y luego invierta sobre una rejilla para galletas hasta que se enfríe.

Comidas para el desayuno

Huevos horneados

1½ tazas (375 ml) de leche	½ cucharadita (2,5 ml) de pimienta
3 docenas de huevos	¼ taza (60 ml) de manteca derretida
1 cucharadita (5 ml) de sal	

En un tazón grande, bata la leche, los huevos, la sal y pimienta con una batidora. Vierta la manteca derretida en una asadera de 9x13 pulgadas (23 x 33 cm) e incline la asadera de un lado a otro para cubrir el fondo y los lados. Vierta la mezcla de huevos en la asadera. Coloque en el horno asador y cocine los huevos a 400°F (205°C) por 30 minutos, revolviendo y raspando los lados de la asadera con un espátula de caucho cada 10 minutos para asegurar una cocción uniforme. Se obtienen 15 porciones

Panecillos pegajosos de una noche

⅔ de taza (150 ml) de nueces picadas finitas	¼ taza (60 ml) de manteca, derretida
1 bolsa de 1 libra, 9 onzas (705 g) de masa congelada para panecillos	½ taza (125 ml) de azúcar morena
4 cucharadas (60 ml) + 1 cucharadita (5 ml) de mezcla de postre de cocinar y servir, sabor caramelo (½ de una caja de 3.5 onzas [100 g])	1 cucharadita (5 ml) de canela

Aceite una tortera Bundt o con tubo de 10 pulgadas (26 cm). Espolvoree las nueces en el fondo de la asadera. Coloque los panecillos congelados en la asadera. Espolvoree con la mezcla del postre. Vierta la manteca derretida sobre los panecillos. Combine el azúcar morena y la canela y espolvoree sobre los panecillos. Cubra con papel de cera y deje que se asienten a temperatura ambiente toda la noche. Por la mañana, saque el papel de cera, coloque en el horno asador y cocine a 350°F (180°C) por 20 a 30 minutos. Saque del horno e inmediatamente coloque una fuente en la parte superior de la asadera. Use guantes para horno e invierta la asadera para sacar los panecillos pegajosos.

Hamilton Beach**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 			
LIMITACIONES			
<ul style="list-style-type: none"> Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 			
DÍA ___ MES ___ AÑO ___	<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>		

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
32180	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32180DI	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32181	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32182	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32182DI	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32183	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32183DI	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32184	RO07	120 V~	60 Hz	1450 W
32221	RO09	120 V~	60 Hz	1450 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840135800

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

6/05