

# Hamilton Beach®

## Roaster Oven Rôtissoire Horno asador

Read before use.  
Lire avant utilisation.  
Lea antes de usar.

For Questions: 1.800.851.8900  
For recipes, tips, product information and registration: www.hamiltonbeach.com


Pour questions : 1.800.267.2826  
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : www.hamiltonbeach.ca

Por preguntas: 800 71 16 100  
Para recetas, consejos, información del producto y registro: www.hamiltonbeach.com.mx

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 to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Use oven mitts to remove the roasting pan or rack from the roaster oven, or to remove a baking pan or cooked food from the roasting pan.
- To protect against electrical shock, do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- To disconnect, turn control to MIN and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Steam escaping from under lid is hot and can burn.
- Do not use without the roasting pan specifically designed for this model.
- Do not use appliance to melt wax or any other nonfood use.
- 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.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
-  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

#### Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. 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 nonfood products such as melting wax. This appliance is designed, built, and intended for household use only.

**WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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 appliance. 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.

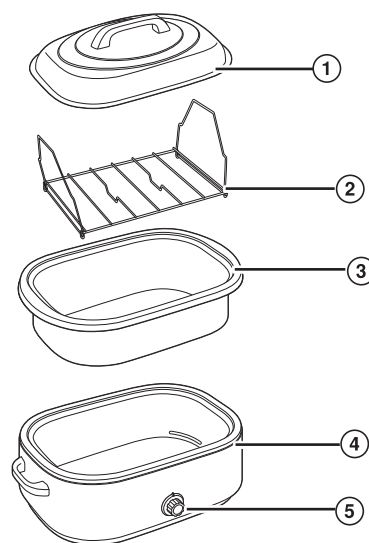
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

### Parts and Features

To order parts:  
US: 1.800.851.8900  
www.hamiltonbeach.com  
Canada: 1.800.267.2826  
Mexico: 800 71 16 100

 **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- Lid
- Rack
- Removable Roasting Pan with Handles
- Base with Handles
- Temperature Control Knob



### Tips for Using Your Roaster Oven

**Before first use:** Wash Roasting Pan, Rack, and Lid in hot, soapy water. Rinse and dry. During the first use of Roaster Oven, some smoke and odor may be noticed. The smoke and odor should not occur after this first heating of Roaster Oven.

- Before baking or roasting in Roaster Oven, make sure the baking pan or dish you plan to use will fit by placing it in Roasting Pan. Most heat-resistant glass casserole dishes fit in Roaster Oven.
- Roasting Pan must always be used when cooking in Roaster Oven. If cooking large quantities of soups, stews, or casseroles, Roasting Pan may be used as cooking pan in the Base.
- Baking pans and casserole dishes should be placed on Rack for best heat circulation. If necessary, Rack can be removed to fit a large baking pan or two casseroles in Roaster Oven.
- Foil oven roasting bags can be used in Roaster Oven. We do not recommend using plastic oven roasting bags in Roaster Oven.
- Do not remove Lid of Roaster Oven unless necessary. Removing Lid allows heat to escape and affects temperature of Roaster Oven.

### Using Your Roaster Oven

**CAUTION Burn Hazard.**

- Accessible surfaces can be hot when in use.
  - Escaping steam may cause burns.
  - Use hot mitts to protect hands when removing roasting pan, rack, baking pan, or cooked food.
- Make sure Temperature Control Knob is on MIN. Plug into outlet.
  - Remove Rack. Leave Roasting Pan in Roaster Oven.
  - Set Temperature Control Knob to desired temperature and preheat 15 minutes with Lid on.
  - Place food to be cooked in a pan on Rack

(or directly in Roasting Pan). Then place Rack in Roaster Oven and add Lid.

- Use oven mitts to remove Lid and food when finished cooking.

- Turn Temperature Control Knob to MIN. Unplug.

**NOTE:** Roasting Pan should always be placed in Base when cooking.

### Roasting Chart

This chart should be used only as a general guideline. Individual cuts of meat and personal preference may dictate longer or shorter roasting times.

Food	Weight	Meat Thermometer	Cook Time (325°F [163°C])
Whole Turkey	14–18 lbs (6.4–8.2 kgs)	180°F (82°C)	2 to 3 hours
Whole Turkey	19–24 lbs (8.6–10.9 kgs)	180°F (82°C)	3 to 3 1/2 hours
Whole Turkey	25–28 lbs (11.3–12.7 kgs)	180°F (82°C)	2 1/2 to 4 hours*
Turkey Breast	5–7 lbs (2.3–3.2 kgs)	165°F (74°C)	1 to 1 1/2 hours
Whole Chicken	6–8 lbs (2.7–3.6 kgs)	180°F (82°C)	1 to 1 1/2 hours
Beef Roast	5–7 lbs (2.3–3.2 kgs)	160°F (71°C) (medium)	2 1/2 hours
Fresh Pork Roast	5–7 lbs (2.3–3.2 kgs)	145°F (63°C)	1 1/2 to 2 hours
Picnic Shoulder Ham (Fully Cooked)	7–10 lbs (3.2–4.5 kgs)	145°F (63°C)	2 to 3 hours
Whole Ham (Fully Cooked)	15–18 lbs (6.8–8.2 kgs)	145°F (63°C)	2 to 3 hours

\*Large turkeys that touch the sides of the roasting pan may cook faster.

**NOTE:** Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) or [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

#### Baking

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

#### Steaming

Preheat Roaster Oven to 450°F (232°C). To steam in Roaster Oven, you will need a metal colander. Add Roasting Pan to the Base, then the Rack. Pour 1 quart (0.95 L) boiling water into the Roasting Pan. Add food to be steamed to the colander and place colander on the Rack. Cover and steam.

**TIP:** Two heads of broccoli or cauliflower, cut up or 2 pounds (907 g) shrimp should steam in 10 minutes or until desired doneness.

#### Warming Rolls, Biscuits, etc.

Preheat Roaster Oven to 250°F (121°C). You will need two small ovenproof containers to hold water. Emptied and washed food cans are perfect. Fill cans two-thirds full with hot water and place in opposite corners of Roasting Pan. Stack rolls, biscuits, or pancakes in Roasting Pan. Do not let them touch sides of Pan. Cover and keep warm up to 1 hour.

### Quantity Cooking

Roasting 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 Roaster Oven, stir occasionally for quicker, even heating.

For example, set Temperature Control Knob to 400°F (204°C) and Roaster Oven will warm vegetable beef soup from refrigerated temperature to serving temperature in about 2 hours. To cook soups, stews, or sauces, set Temperature Control Knob to 225°F (107°C) and allow 4 to 8 hours to simmer, depending on recipe.

### Care and Cleaning

**CAUTION 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.
- Turn Temperature Control Knob to MIN.
  - Wash Lid, Rack, and Roasting Pan in hot, soapy water. To remove burned-on food, let soak and then scrub with a nylon scouring pad. Rinse in hot water; then dry.
  - Wipe inside and outside of Roaster Oven with a damp cloth; then dry.
- NOTE:** Discoloration of Lid may occur if washed in the dishwasher.

### Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.


This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. 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. To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

### PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer le plat à rôtir amovible ou la grille de la rôtissoire ; ou pour sortir un moule à gâteau ou des aliments cuits du plat à rôtir amovible.
- 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.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
- Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages à MIN (minimum), puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
- Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- La vapeur s'échappant de dessous le couvercle est chaude et peut causer des brûlures.
- Ne pas utiliser sans le plat à rôtir amovible conçu spécialement pour ce modèle.
- Ne pas utiliser cet appareil pour faire fondre de la cire ou pour tout autre usage non alimentaire.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
-  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

### CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. 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.

**AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.


La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques

d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

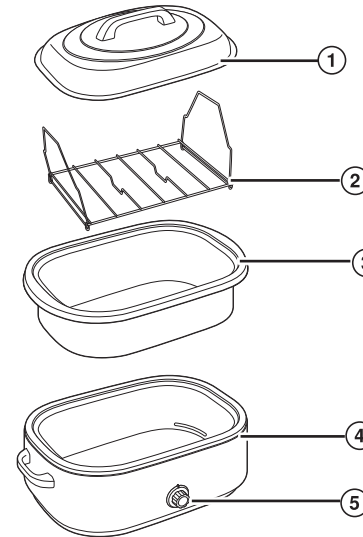
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

### Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)

 **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Couvercle
- Grille
- Plat à rôtir amovible avec poignées
- Base avec poignées
- Bouton de contrôle de la température



### Conseils à propos de la rôtissoire

**Avant la première utilisation :** Laver le plat à rôtir amovible, la grille et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Lors de l'utilisation initiale de la rôtissoire, 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 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 à rôtir amovible. La plupart des cocottes résistantes à la chaleur peuvent être placées dans la rôtissoire.
- Le plat à rôtir doit toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtissoire. Si vous cuisinez des soupes, des ragoûts ou des plats mijotés en grande quantité, le plat à rôtir peut être utilisé comme cocotte dans la base.
- 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.
- 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.

### Utilisation de la rôtissoire

**ATTENTION Risque de brûlure.**

- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation.
  - La vapeur sortant de la rôtissoire peut entraîner des brûlures.
  - Utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous retirez le plat à rôtir, la grille, le plat de cuisson ou les aliments cuits.
- S'assurer que la commande de température est tournée sur MIN. Brancher le cordon dans une prise de courant.
  - Enlever la grille. Laisser le plat à rôtir amovible dans la rôtissoire
  - Régler la température tel que désiré et laisser préchauffer 15 minutes avec le couvercle mis.
  - Placer la nourriture à faire cuire dans une grille (ou directement dans le plat à rôtir amovible). Placer dans la rôtissoire et remettre en place le couvercle.
  - Une fois la cuisson terminée, enlever le couvercle et sortir les aliments avec des gants de cuisine.
  - Tourner la commande de température sur MIN, puis débrancher.
- REMARQUE :** Le plat à rôtir amovible doit toujours être placé dans la rôtissoire lors de la cuisson.

### Tableau de rôtissage

Ce tableau doit être utilisé seulement à titre de directives générales. Les coupes de viandes et les préférences personnelles peuvent nécessiter des durées de cuisson plus longues ou plus courtes.

Aliment	Poids	Temp viande	Temps de cuisson (163 °C [325 °F])
Dinde entière	6,4–8,2 kgs (14–18 lbs)	82 °C (180 °F)	2 à 3 heures
Dinde entière	8,6–10,9 kgs (19–24 lbs)	82 °C (180 °F)	3 à 3 1/2 heures
Dinde entière	11,3–12,7 kgs (25–28 lbs)	82 °C (180 °F)	2 1/2 à 4 heures*
Blanc de dinde	2,3–3,2 kgs (5–7 lbs)	74 °C (165 °F)	1 à 1 1/2 heures
Poulet à rôtir	2,7–3,6 kgs (6–8 lbs)	82 °C (180 °F)	1 à 1 1/2 heures
Rôti de bœuf	2,3–3,2 kgs (5–7 lbs)	71 °C (160 °F) (med.)	2 1/2 heures
Rôti de porc frais	2,3–3,2 kgs (5–7 lbs)	63 °C (145 °F)	1 1/2 à 2 heures
Jambon pour pique-nique (entièrement cuit)	3,2–4,5 kgs (7–10 lbs)	63 °C (145 °F)	2 à 3 heures
Jambon entier (entièrement cuit)	6,8–8,2 kgs (15–18 lbs)	63 °C (145 °F)	2 à 3 heures

\*Les grosses dindes qui touchent les côtés du plat à rôtir peuvent cuire plus rapidement.

**REMARQUE :** Veuillez consulter le site [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) ou [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov) pour obtenir davantage de renseignements sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

### 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.

### Étuvage

Préchauffer la rôtissoire à 232 °C (450 °F). Pour faire une cuisson vapeur dans la rôtissoire, vous devez utiliser une passoire en métal. Déposer le plat à rôtir dans la base, et ensuite la grille. Verser 0,95 L (1 pinte) d'eau bouillante dans le plat à rôtir. Ajouter les aliments à cuire à la vapeur dans la passoire et placer la passoire sur la grille. Couvrir et cuire à la vapeur.

**CONSEIL** : Deux fleurons de brocoli ou de chou-fleur taillés en morceaux, ou 907 g (2 livres) de crevettes devraient être cuits à la vapeur pendant 10 minutes ou jusqu'au degré de cuisson souhaité.

### Réchauffage de petits pains et biscuits

Préchauffer la rôtissoire à 121 °C (250 °F). 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 à rôtir 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 à rôtir amovible peut servir pour la cuisson ou le réchauffage de grandes quantités. Il peut servir pour faire mijoter les sauces, soupes ou ragôts, ou simplement pour faire chauffer ou réchauffer de grandes quantités. Lors de la cuisson ou de réchauffage de soupes ou de ragôts dans la rôtissoire, remuer occasionnellement pour un réchauffage plus rapide et uniforme.

Par exemple, régler la commande de température sur 204 °C (400 °F) 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, ragôts ou sauces, régler la commande de température sur 107 °C (225 °F) et prévoit 4 à 8 heures de mijotage selon la recette.

## Entretien et nettoyage

**▲ ATTENTION Risque de choc électrique.**

- Couper le courant avant le nettoyage.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou un choc électrique.

- Tourner le régulateur de température jusqu'à MIN.
- Laver le couvercle, la grille et le plat à rôtir 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.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la rôtissoire avec un linge humide, puis sécher.

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

## Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usage d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie.

Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente desxe caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines 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 à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use los majijas o las perillas.
- Use guantes de cocina para sacar la bandeja para asar o la rejilla del horno asador; o para sacar una bandeja o alimentos cocidos de la bandeja para asar.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base del asador, el cordón ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- 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 la limpieza.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

#### Otra información de seguridad para el cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. No use este horno asador en aplicaciones de tipo comercial, profesional o industrial. Este horno asador ha sido diseñado solamente para cocinar alimentos. No debe usarse para calentar productos no comestibles, tales como la cera. Este aparato ha sido diseñado y construido para aplicaciones domésticas solamente y debe utilizarse con ese fin.**

**▲ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma. El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de

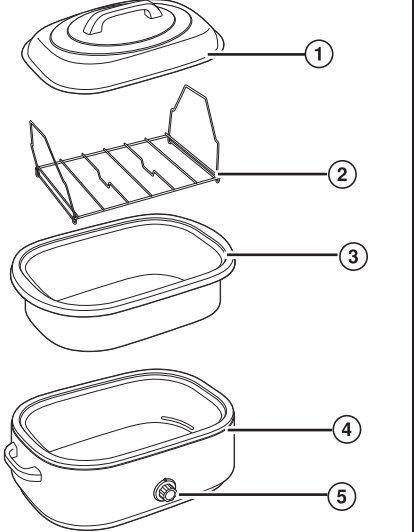
## Piezas y características

Para ordenar piezas:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Mexico: 800 71 16 100

**▲ PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.**

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

- Tapa
- Rejilla
- Bandeja para asar extraíble con asas
- Base con asas
- Perilla de control de temperatura



## Consejos para utilizar su horno asador

**Antes del primer uso:** Lave la bandeja para asar, la rejilla y la tapa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. 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.

- Antes de hornear o de asar en el horno asador, coloque la asadera o cacerola que tenga planeado usar en la bandeja para asar para asegurarse de que encaje debidamente. La mayoría de las cacerolas de vidrio resistentes al calor encajan bien en el horno asador.
- La bandeja para asar siempre se debe usar al cocinar en el horno asador. Si se cocinan grandes cantidades de sopas, estofados o guisos, se puede usar la bandeja para asar como bandeja para cocinar en la base.
- 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.
- 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.

## Uso de su horno asador

**▲ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras.**

- Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando están en uso.
- El vapor que escapa puede causar quemaduras.
- Use guantes de cocina para proteger las manos cuando retire la bandeja para asar, la rejilla, la bandeja para hornear o los alimentos cocinados.

- Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición MIN. Enchufe en el tomacorriente.
- Saque la rejilla. Deje la bandeja para asar en el horno asador.
- Fije la temperatura al nivel deseado y deje que se caliente por 15 minutos con la tapa puesta.
- Coloque la comida que se cocinará en una asadera sobre la rejilla (o directamente en la bandeja para asar). Luego coloque la rejilla en el horno y vuelva a tapar.
- Cuando termine de cocinar, quite la tapa y saque la comida con guantes de cocina.
- Coloque el control de temperatura en la posición MIN y desenchufe.

**NOTA:** La bandeja para asar siempre debe estar colocada en la base del asador cuando se esté cocinando.

## Tabla de asado

Esta tabla debe usarse solo como una guía general. Los cortes individuales de carne y la preferencia personal pueden dictar tiempos de asar más largos o más cortos.

Alimento	Peso	Carne term.	Tiempo de cocción (325°F [163°C])
Pavo entero	14–18 lbs (6.4–8.2 kgs)	180°F (82°C)	2 a 3 horas
Pavo entero	19–24 lbs (8.6–10.9 kgs)	180°F (82°C)	3 a 3 1/2 horas
Pavo entero	25–28 lbs (11.3–12.7 kgs)	180°F (82°C)	2 1/2 a 4 horas*
Pechuga de pavo	5–7 lbs (2.3–3.2 kgs)	165°F (74°C)	1 a 1 1/2 horas
Pollo entero	6–8 lbs (2.7–3.6 kgs)	180°F (82°C)	1 a 1 1/2 horas
Carne al horno	5–7 lbs (2.3–3.2 kgs)	160°F (71°C) (med.)	2 1/2 horas
Cerdo fresco al horno	5–7 lbs (2.3–3.2 kgs)	145°F (63°C)	1 1/2 a 2 horas
Jamón de paleta para picnic (completamente cocinado)	7–10 lbs (3.2–4.5 kgs)	145°F (63°C)	2 a 3 horas
Jamón entero (completamente cocinado)	15–18 lbs (6.8–8.2 kgs)	145°F (63°C)	2 a 3 horas

\*Los pavos grandes que tocan los lados de la bandeja para asar pueden cocinarse más rápido.

**NOTA:** Consulte **www.foodsafety.gov** o **fsis.usda.gov** para más información sobre temperaturas de cocción internas seguras

### 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.

### Cocinar al vapor

Precaliente el horno asador a 450°F (232°C). Para cocinar al vapor en el horno asador, necesitará un escurridor de metal. Agregue la bandeja para asar a la base, luego la rejilla. Vierta 1 cuarto (0.95 L) de agua hirviendo en la bandeja para asar. Agregue los alimentos para cocinar al vapor en el escurridor y colóquelo sobre la rejilla. Tape y cocine al vapor.

**CONSEJO:** Dos cabezas de brócoli o coliflor, cortadas o 2 libras (907 g) de camarones deben cocinarse al vapor en 10 minutos o hasta que estén al término de cocción deseado.

### Para calentar panecillos y galletas

Precaliente el horno asador a 250°F (121°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 bandeja para asar. Coloque los panecillos o panqueques apilados en la bandeja para asar. No deje que toquen los costados de la asadera. Cubra y manténgalos calientes hasta por una hora.

### Cocinar en cantidades

La bandeja para asar 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 (204°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.

## Cuidado y limpieza

**▲ PRECAUCIÓN Riesgo de descarga eléctrica.**

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

El no seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.

- Gire el control de temperatura a MIN.
- Limpie la tapa, la rejilla y la bandeja para asar 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.
- Limpie el interior y el exterior del horno asador con un paño húmedo y luego deje que se seque.

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

# Hamilton Beach

**Grupo HB PS, S.A. de C.V.**  
**Monte Eilbruz No. 124 - 401**  
**Col. Polanco V Sección**  
**Miguel Hidalgo**  
**Ciudad de México C.P. 11560**

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. 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 al: <p style="text-align:center"><b>Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100</b></p> <p style="text-align:center">Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>		
COBERTURA		
<p>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</p> <p>• 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.</p> <p>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</p>		
LIMITACIONES		
<p>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</p> <p>• 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 o enchufe en mal estado, etc.</p>		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) 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> <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		
<p>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</p> <p>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.</p>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___		<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 diríjirse a:</p> <p style="text-align:center"><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>  <b>800 71 16 100</b>  <b>Email: mexico.service@hamiltonbeach.com</b></p>
MES ___		
AÑO ___		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		

**Ciudad de México**  
ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
Zacahuitzco, Benito Juárez,  
Ciudad de México, C.P. 09490  
Tel: 55 5235 2323

**Nuevo León**  
**FERNANDO SEPÚLVEDA** REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Col. Centro,  
Monterrey, N.L., C.P. 64000  
Tel: 81 8343 6700

**Jalisco**  
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi NO. 1450,  
Ladrón de Guevara,  
Guadalajara,  
Jalisco, C.P. 44660  
Tel: 33 3825 3480

<b>Modelos:</b>	<b>Tipos:</b>	<b>Características Eléctricas:</b>
<b>32210, 32215</b>	<b>RO14, RO15</b>	<b>120 V ~ 60 Hz 1450 W</b>
<b>Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".</b>		