

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

¡Visite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

**Questions?**

Please call us – our friendly associates are ready to help.  
USA: 1.800.851.8900

**Questions ?**

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.  
CAN : 1.800.267.2826

**¿Preguntas?**

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

# Hamilton Beach®

Roaster Oven  
Rôtissoire  
Horno Asador



English .....	2
Français .....	15
Español .....	29

## 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:

1. Read all instructions.
2. 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.
3. 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.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. 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.
6. To protect against electrical shock do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
8. 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.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
12. To disconnect, turn any control to MIN and then remove plug from wall outlet.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Steam escaping from under lid is hot and can burn.
16. Do not use without the roasting pan specifically designed for this model.
17. Do not use appliance to melt wax or any other nonfood use.
18. 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.
19. Do not use appliance for other than intended use.

**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:

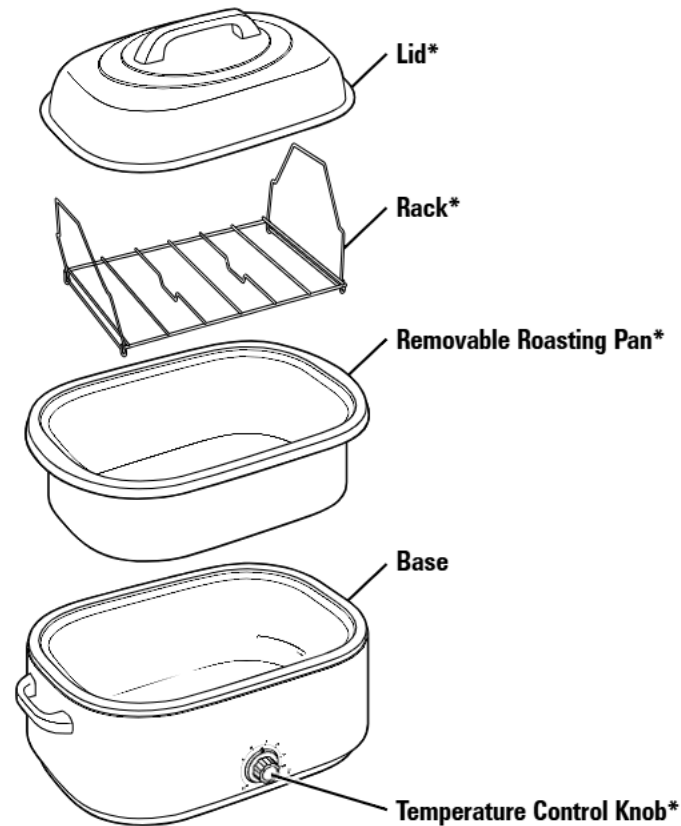
US: 1.800.851.8900

[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

Canada: 1.800.267.2826

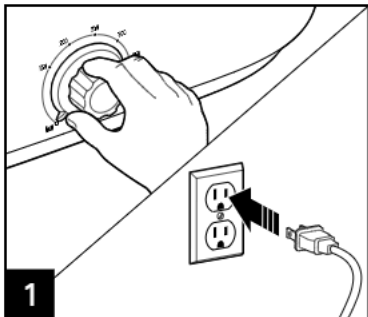
Mexico: 01 800 71 16 100

**BEFORE FIRST USE:** Wash roasting pan, rack, and lid in hot, soapy water. Rinse and dry. 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.

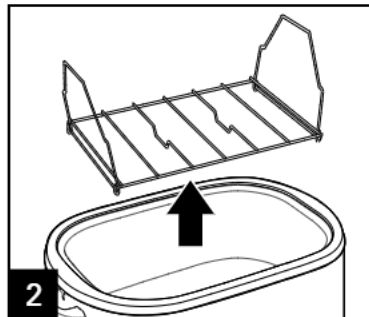


# Using Your Roaster Oven

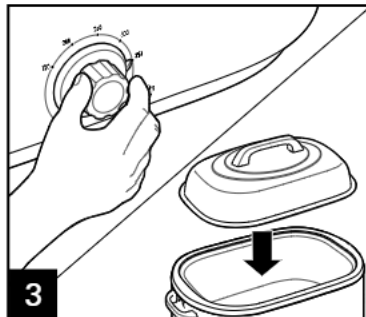
**⚠ WARNING** Burn Hazard. Escaping steam may cause burns. Use hot mitts to protect hands when removing roasting pan, rack, baking pan, or cooked food.



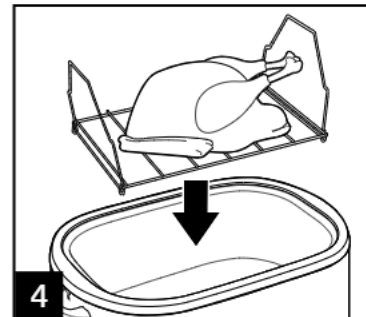
**1** Make sure temperature control is turned to MIN. Plug cord into outlet.



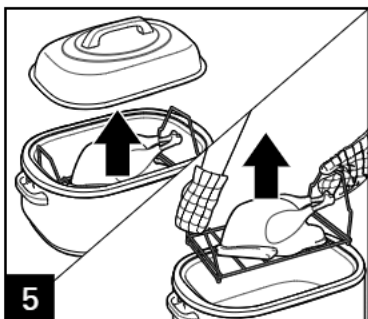
**2** Remove rack. Leave roasting pan in roaster oven.



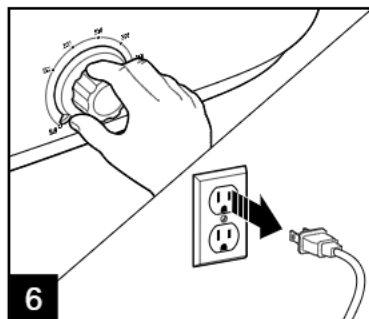
**3** Set temperature control to desired setting and let preheat 15 minutes with lid on.



**4** Place food to be cooked in a pan on the rack (or directly in the roasting 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 MIN and unplug.

**NOTE:** The roasting pan should always be placed in the roaster base when cooking.

# Tips for Using Your 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 roasting pan. Most heat-resistant glass casserole dishes fit in the roaster oven.
- The roasting pan must always be used when cooking in the roaster oven. If cooking large quantities of soups or stews, the roasting 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 roasting pan as a baking pan or casserole dish for cakes, breads, or casseroles. A separate pan must be placed in the roasting pan when cooking these foods.
- 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.
- 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.
- Unless otherwise instructed, preheat roaster oven for 15 minutes to the temperature stated in recipes.
- If a recipe calls for the use of a baking pan or dish, take the rack out of the roaster oven. Preheat oven to desired temperature. Then place pan on the rack and then place both into the roaster oven. Bake as instructed in recipe. The rack makes it easier to place or remove pans or dishes in the hot roaster oven.

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

- One 9- x 13-inch (23 x 33 cm) baking or 10- x 14-inch (25 x 36 cm) roasting pan
- Two 9- x 5-inch (23 x 13 cm) or 8- x 4-inch (20 x 10 cm) loaf pans
- One tube or bundt pan

# Roasting Meats and Poultry

- We recommend the use of a meat thermometer to ensure 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 25- to 28-pound (11.3–12.7 kg) unstuffed turkey will cook in approximately 3 1/2 to 4 hours. **A turkey cooked in the roaster oven is moist and juicy, but is lighter brown than a conventional oven roasted turkey.** To enhance the appearance, 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.
- Food must be hot enough to prevent bacterial growth. Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information.

# Roasting Chart

**NOTE:** Roasting chart is for reference only. Follow package directions or USDA recommendations. Visit [www.foodsafety.org](http://www.foodsafety.org) for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD	WT. LBS WT. KGS	MEAT THERM.	COOK TIME (18 qt./325°F) (18 L/160°C)	COOK TIME (22 qt./325°F) (22 L/160°C)
Whole Turkey	14–18 6.4–8.2	180°F/82°C	2 to 3 hours	2 to 3 hours
Whole Turkey	19–24 8.6–10.9	180°F/82°C	N/A	2 to 3 hours
Whole Turkey	25–28 11.3–12.7	180°F/82°C	N/A	3 1/2 to 4 hours
Turkey Breast	5–7 2.3–3.2	180°F/82°C	1 1/2 hours	1 1/2 hours
Roasting Chicken	6–8 2.7–3.6	180°F/82°C	1 to 1 1/2 hours	1 to 1 1/2 hours
Beef Roast	5–7 2.3–3.2	160°F/71°C (med.)	2 1/2 hours	2 1/2 hours
Fresh Pork Roast	5–7 2.3–3.2	160°F/71°C (med.)	2 hours	2 hours
Picnic Shoulder Ham (Fully Cooked)	7–10 3.2–4.5	140°F/60°C	2 to 3 hours	2 to 3 hours
Whole Ham (Fully Cooked)	15–18 6.8–8.2	140°F/60°C	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 (232°C). To steam in the roaster oven, you will need a metal colander. Place rack in the roasting pan. Place roasting pan in roaster oven. Pour 1 quart (946 ml) boiling water into the roasting pan. Place food to be steamed in the colander and place colander in roasting pan. Cover and steam according to the chart 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 (907 g) shrimp	10 minutes

# Warming Rolls and Biscuits

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 the cans two-thirds full with hot water and place in opposite corners of the 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.

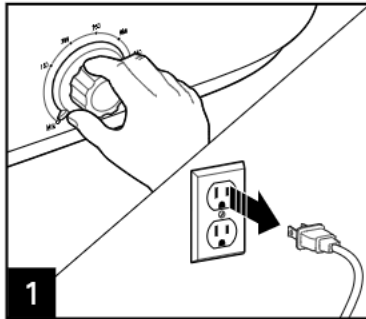
# Quantity Cooking

The 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 the roaster oven, stir occasionally for quicker, even heating.

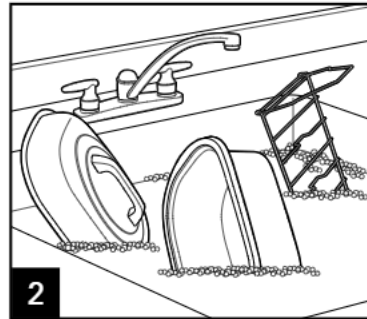
For example, set the temperature control at 400°F (204°C) and the roaster oven will warm vegetable beef soup from refrigerated temperature to serving temperature in about 2 hours. To cook soups, stews, or sauces, set the temperature control on 225°F (107°C) and allow 4 to 8 hours to simmer, depending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

# Cleaning

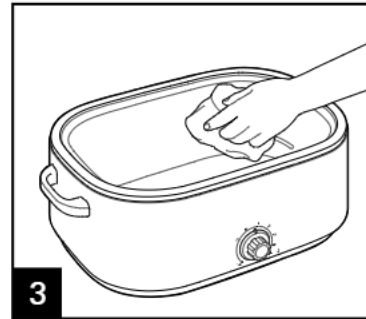
**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid. Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.



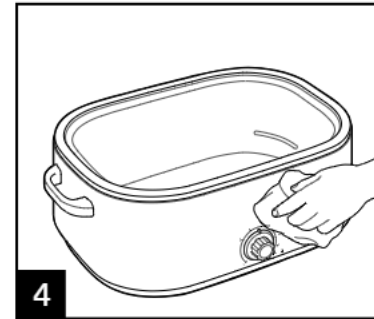
**1** Turn temperature control to MIN. Unplug and let cool completely.



**2** Wash cover, rack, and roasting 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. Wipe the outside of the roaster oven with a damp, soapy cloth; then dry. **NOTE:** The lid may discolor from the cooking process. It is a natural occurrence and does not affect performance.



# 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.

## Cooking Recipes

### Party Meatballs

- 5-pound (2.3 kg) bag pre-cooked frozen meatballs
- 12-ounce (340 g) jar grape jelly
- 12-ounce (340 g) jar currant jelly
- 12-ounce (340 g) bottle chili sauce
- 12-ounce (340 g) bottle cocktail sauce

Let meatballs thaw overnight in refrigerator. Place meatballs in roasting pan. In a large mixing bowl, beat together jellies and sauces. Pour over meatballs. Bake at 250°F (121°C) for 2 hours or until heated through.

### Chili

- 2 tablespoons (30 ml) oil
- 2 pounds (907 g) beef chuck, cut into small pieces
- 1 pound (454 g) hot Italian sausage, removed from casings
- 1 pound (454 g) sweet Italian sausage, removed from casings
- 2 large onions, chopped
- 1 large green pepper, seeded and chopped
- 1 tablespoon (15 ml) minced garlic
- 4 tablespoons (59 ml) canned, sliced jalapeno peppers (half of 4-ounce [113 g] can)
- 4 tablespoons (59 ml) chili powder
- 2 tablespoons (30 ml) ground cumin
- 1 teaspoon (5 ml) black pepper
- 2 (16-ounce [454 g]) can kidney beans
- 28-ounce (794 g) can diced tomatoes, undrained
- 12-ounce (340 g) can tomato paste
- 2 (15-ounce [425 g]) cans chicken broth

Set temperature dial to 400°F (204°C). In roasting 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 (135°C). Cover and bake for 2 hours, stirring halfway through. Makes 5 quarts (4.7 L).

# Roasting Recipes

## 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.

14- to 18-pound (6.3–8.2 kg) fresh or thawed turkey  
1 onion, cut in half  
2 stalks celery  
1 teaspoon (5 ml) salt  
1/2 teaspoon (2.5 ml) pepper  
1/4 cup (59 ml) butter, melted

Remove the rack. Pour 1/2 cup (118 ml) water into the roasting 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 (163°C) for 2 to 2 1/2 hours. Check meat thermometer reading. Continue cooking until meat thermometer registers 165°F (74°C).

### NOTES:

For food safety, turkey must reach an internal temperature of 165°F (74°C). Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

Always thaw a frozen turkey in the refrigerator, not at room temperature. A 12–15 pound (5.4–6.8 kg) frozen turkey will take 2–3 days to thaw in the refrigerator. If pressed for time, this size turkey can be thawed in cold water in 6–9 hours. Be sure to change the water often.

The roaster oven cooks a turkey in less time than a regular oven, but use a meat thermometer to make sure your turkey is thoroughly cooked.

Turkey cooked in a roaster oven will be very moist, but less brown than a traditionally roasted turkey. Seasoning rubs add flavor and enhance the appearance of a roaster oven cooked turkey.

## Turkey Browning Sauce

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

1/4 cup (59 ml) melted butter or margarine  
1 1/2 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.

# Baking Recipes

## 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 roasting pan. Bake at 400°F (204°C) for 1 hour, or until done. Check for doneness by piercing with a fork.

## 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

1/2 cup (118 ml) graham cracker crumbs

6 (8-ounce [227 g]) packages cream cheese, room temperature

1 1/2 cups (355 ml) sugar

5 eggs

1 teaspoon (5 ml) vanilla

1 tablespoon (15 ml) lemon juice

Generously butter bottom and sides of 9 1/2-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 (2.8 L) hot water into roasting pan. Place springform pan on rack and place in roaster. Cover and bake at 325°F (163°C) for 1 1/2 hours. Carefully remove and let cool; then refrigerate thoroughly before serving. Yield: 16 to 20 servings.

## Baked Eggs

1 1/2 cups (355 ml) milk

3 dozen eggs

1 teaspoon (5 ml) salt

1/2 teaspoon (2.5 ml) pepper

1/4 cup (59 ml) melted butter

In a large bowl, beat milk, eggs, salt and pepper with mixer. Pour melted butter into 9- x 13-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 (204°C) for 30 minutes, stirring and scraping sides of pan with a rubber spatula every 10 minutes to ensure even cooking. Makes 15 servings.

# 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., 120V ~ 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 :

1. Lire toutes les instructions.
2. 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.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le plat amovible ou la grille de la rôtissoire ; ou pour sortir un moule à gâteau ou des aliments cuits du contenant intérieur.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Pour déconnecter, tourner la commande de température sur MIN, puis débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
14. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
15. La vapeur s'échappant de dessous le couvercle est chaude et peut causer des brûlures.
16. Ne pas utiliser sans le plat amovible conçu spécialement pour ce modèle.
17. Ne pas utiliser cet appareil pour faire fondre de la cire ou pour tout autre usage non alimentaire.
18. 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.
19. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### **Autres renseignements de sécurité aux consommateurs**

**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.

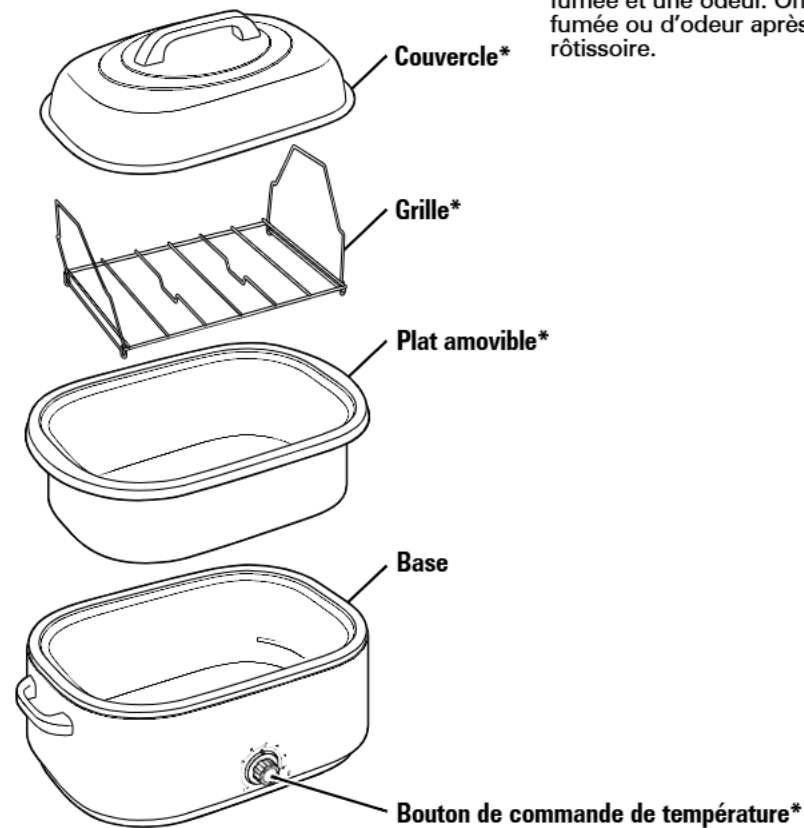
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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

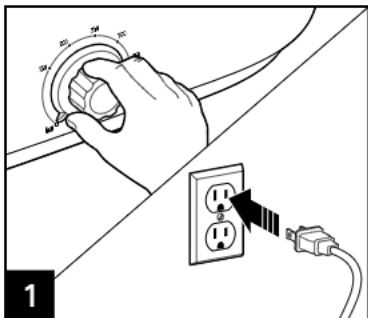
\*Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826



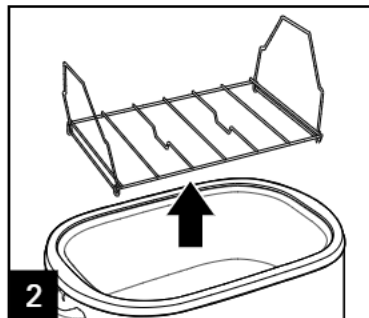
**AVANT L'UTILISATION INITIALE :** Laver le plat amovible, la grille et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Lors de l'utilisation initiale de la rôtissoire, on remarquera peut-être de la fumée et une odeur. On ne devrait pas percevoir de fumée ou d'odeur après le premier chauffage de la rôtissoire.

# Mode d'emploi

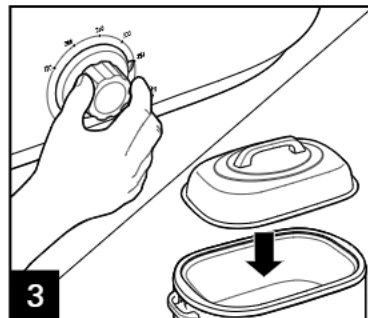
**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de brûlure. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures. Utiliser des gants de cuisine pour protéger les mains lors du retrait de la plat amovible, la grille, la grille de cuisson ou des aliments cuits.



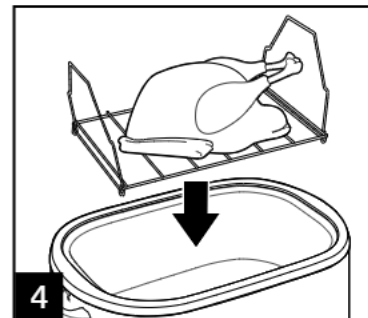
**1** S'assurer que la commande de température est tournée sur MIN. Brancher le cordon dans une prise de courant.



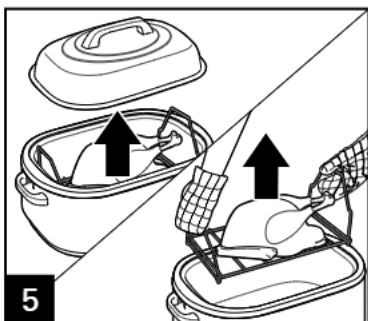
**2** Enlever la grille. Laisser le plat amovible dans la rôtissoire.



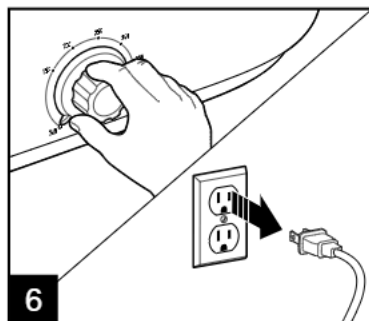
**3** Régler la température tel que désiré et laisser préchauffer 15 minutes avec le couvercle mis.



**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. Tourner la commande de température sur MIN, puis débrancher.



**REMARQUE :** Le plat amovible doit toujours être placé dans la rôtissoire lors de la cuisson.

# Conseils à propos 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 amovible. La plupart des plats en verre réfractaire conviennent à la rôtissoire.
- Le plat amovible doit toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtissoire. 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 rôtissoire. Il peut également servir de grande rôtissoire 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.
- 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.
- À moins d'indication contraire, préchauffer la rôtissoire 15 minutes à la température demandée dans les recettes.
- 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.

Les plats de tailles suivantes conviennent à la rôtissoire :

- Un plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm) ou une plaque à rôtir de 10 x 14 po (25 x 36 cm)
- Deux moules à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm) ou 8 x 4 po (20 x 10 cm)
- Un moule long ou en cheminée

# 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 aujourd'hui portent une étiquette « Prêt à manger » ou « Entièrement cuit ». Les jambons étiquetés « Cuire avant de manger » ont été fumés ou saumurés SANS AVOIR été cuits. Ce jambon doit être entièrement cuit jusqu'à ce que la température interne soit de 155 à 160 °F (68 à 71 °C). Les jambons « Entièrement cuits » ont été fumés ou saumurés et déjà cuits. Ce jambon ne requiert pas de cuisson additionnelle, mais les faire réchauffer jusqu'à une température de 140 °F (60 °C) en rehaussera la saveur.
- La cuisson des dindes à la rôtissoire est plus rapide que celle faite au four traditionnel. Une dinde sans farce de 25 à 28 livres (11,3-12,7 kg) cuira en environ 3,5 à 4 heures. **Une dinde cuite dans la rôtissoire sera tendre et juteuse, mais sera moins grillée qu'une dinde cuite au four traditionnel.** Pour améliorer son apparence, utiliser la sauce de brunissage pour dinde au chapitre « 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 attendrir 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.
- Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information.

# Tableau de rôtissage

**NOTE:** Le tableau de rôtissage est pour la référence seulement. Suivre les directions de paquet ou les recommandations de USDA. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

ALIMENT	PDS KGS	TEMP VIANDE	TEMPS DE CUISSON (18 QT./325 °F) (18 L/160 °C)	TEMPS DE CUISSON (22 QT./325 °F) (22 L/160 °C)
Dinde entière	14-18 6,4-8,2	180 °F/82 °C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Dinde entière	19-24 8,6-10,9	180 °F/82 °C	N/A	2 à 3 heures
Dinde entière	25-28 11,3-12,7	180 °F/82 °C	N/A	3 1/2 à 4 heures
Blanc de dinde	5-7 2,3-3,2	180 °F/82 °C	1 1/2 heures	1 1/2 heures
Poulet à rôtir	6-8 2,7-3,6	180 °F/82 °C	1 à 1 1/2 heures	1 à 1 1/2 heures
Rôti de bœuf	5-7 2,3-3,2	160 °F/71 °C (med.)	2 1/2 heures	2 1/2 heures
Rôti de porc frais	5-7 2,3-3,2	160 °F/71 °C (med.)	2 heures	2 heures
Jambon pour pique-nique (entièrement cuit)	7-10 3,2-4,5	140 °F/60 °C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Jambon entier (entièrement cuit)	15-18 6,8-8,2	140 °F/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 (232 °C). Pour cuire à la vapeur dans la rôtissoire, il vous faudra une passoire de métal. Placer la grille dans le plat amovible. Placer le plat amovible dans la rôtissoire. Verser une pinte (1 L) 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 (907 g) de crevettes	10 minutes

# Réchauffage de petits pains et biscuits

Préchauffer la rôtissoire à 250 °F (121 °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

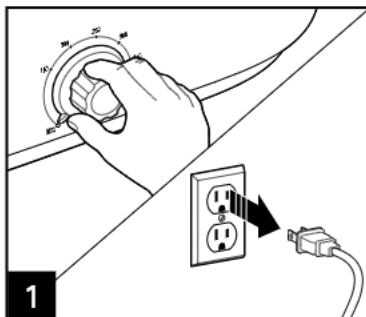
Le plat amovible peut servir pour la cuisson ou le réchauffage de grandes quantités. Il peut servir pour faire mijoter les sauces, soupes ou ragoûts, ou simplement pour faire chauffer ou réchauffer de grandes quantités. Lors de la cuisson ou de réchauffage de soupes ou de ragoûts dans la rôtissoire,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

Par exemple, régler la commande de température sur 400 °F (204 °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.

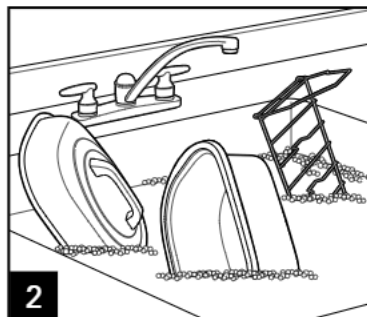
# Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

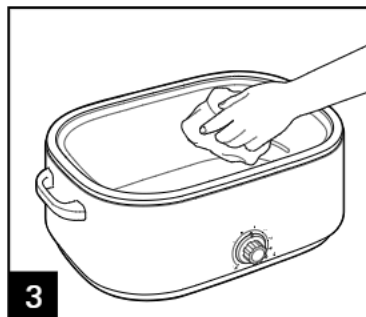
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans aucune liquide. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou l'électrocution.



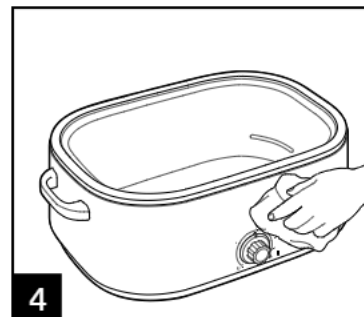
**1** Tourner le régulateur de température jusqu'à MIN. Débrancher et laisser complètement refroidir.



**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. Essuyer l'extérieur de la rôtissoire avec un linge humide savonneux, puis sécher.  
**REMARQUE :** Le couvercle peut se décolorer à cause de la méthode de cuisson. Ceci est normal et ne nuira pas à la performance.



# Recettes pour cuisson à la rôtissoire

Sauf si indiqué autrement, préchauffer la rôtissoire pendant 15 minutes à la température indiquée dans la recette.

Si la recette requiert l'utilisation du plat amovible ou d'une assiette, retirer la grille de la rôtissoire. Préchauffer la rôtissoire à la température requise. Déposer ensuite le plat sur la grille et déposer les deux morceaux dans la rôtissoire. Cuire selon les indications de la recette. La grille facilite l'insertion et le retrait des plats ou assiettes d'une rôtissoire chaude.

## Recettes de cuisine

### Boulettes de viande festives

- 1 sac de 5 lb (2,3 kg) de boulettes de viande congelées et précuites
- 1 pot de 12 oz (340 ml) de gelée de raisin
- 1 pot de 12 oz (340 ml) de gelée de groseilles
- 1 bouteille de 12 oz (340 ml) de sauce chili
- 1 bouteille de 12 oz (340 ml) de sauce cocktail

Faire décongeler les boulettes de viande au réfrigérateur pendant la nuit. Déposer les boulettes de viande dans la rôtissoire. Dans un grand bol, mélanger toutes les gelées et sauces. Verser sur les boulettes de viande. Cuire à 250 °F (121 °C) pendant 2 heures ou jusqu'à ce que les boulettes soient entièrement chaudes.

### Chili

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile
- 2 lb (907 g) de macreuse de bœuf, coupée en petits morceaux
- 1 lb (454 g) de saucisse italienne piquante, sans la peau
- 1 lb (454 g) de saucisse italienne douce, sans la peau
- 2 gros oignons, hachés
- 1 gros poivron vert égrené et haché
- 1 c. à soupe (15 ml) d'ail émincé
- 4 c. à soupe (59 ml) de piments jalapenos tranchés en conserve (1/2 boîte de 113 g)
- 4 c. à soupe (59 ml) de poudre chili
- 2 c. à soupe (30 ml) de cumin moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir
- 2 boîtes de 16 oz (454 g) de haricots secs
- 1 boîte de 28 oz (794 g) de tomates en dés égouttées
- 1 boîte de 12 oz (340 g) de pâte de tomate
- 2 boîtes de 15 oz (425 g) de bouillon de poulet

Régler la température à 400 °F (204 °C). Faire chauffer l'huile dans le plat de la rôtissoire. Ajouter le bœuf, les saucisses et cuire pendant 20 minutes. Ajouter les oignons, le poivre, les piments et cuire pendant 5 minutes. Incorporer et remuer le reste des ingrédients. Diminuer la température à 275 °F (135 °C). Couvrir et cuire pendant 2 heures en mélangeant à la mi-cuisson. Donne 5 pintes (4,7 L).



# Recettes pour rôtir

## Dinde rôtie rapide

La rôtissoire cuit une dinde deux fois plus rapidement qu'un four conventionnel. L'utilisation d'un thermomètre à viande est idéale pour s'assurer que la dinde est bien cuite.

- 1 dinde fraîche ou décongelée de 14 à 18 lb (6,3 à 8,2 kg)
- 1 oignon coupé en deux
- 2 branches de céleri
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre
- 1/4 tasse (59 ml) de beurre fondu

Retirer la grille. Verser 1/2 tasse (118 ml) d'eau dans la rôtissoire, couvrir et faire chauffer à 325 °F (160 °C). Retirer les abattis et le cou des cavités de la dinde. Mettre de côté et utiliser pour faire la sauce aux abattis de volaille. Rincer la volaille à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'eau froide. Déposer l'oignon et le céleri à l'intérieur de la dinde. Frotter l'extérieur de la dinde avec le sel et le poivre. Installer la grille. Brosser toute la dinde avec le beurre. Déposer dans la rôtissoire. Couvrir et cuire à 325 °F (163 °C) pendant 2 à 2,5 heures. Vérifier la lecture du thermomètre à viande. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la température du thermomètre atteigne 165 °F (74 °C).

### REMARQUE :

L'innocuité de la dinde est atteinte lorsque la température interne est de 165 °F (74 °C). Visiter le site [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour obtenir plus de renseignements au sujet des températures internes et sécuritaires de cuisson.

Toujours faire décongeler une dinde au réfrigérateur et non à la température ambiante. Une dinde congelée de 12 à 15 lb (5,4 à 6,8 kg) devra décongeler au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours. Faire décongeler une dinde de cette pesanteur plus rapidement en l'immergeant dans l'eau froide pendant 6 à 9 heures. S'assurer de changer fréquemment l'eau.

La rôtissoire cuit une dinde deux fois plus rapidement qu'un four conventionnel. L'utilisation d'un thermomètre à viande est idéale pour s'assurer que la dinde est bien cuite.

Une dinde cuite dans la rôtissoire sera très juteuse, mais sera moins grillée qu'une dinde cuite au four traditionnel. Des épices à frotter ajouteront de la saveur et amélioreront l'apparence d'une dinde cuite à la rôtissoire.

## Sauce de brunissage pour dinde

Suivre la recette suivante pour obtenir une peau de dinde bien rôtie :

- 1/4 tasse (59 ml) de beurre ou margarine fondu
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de sauce de brunissage (comme la sauce « Kitchen Bouquet »)
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika

Laver la dinde à l'eau froide. Éponger pour sécher. Étendre le mélange de brunissage au pinceau et cuire selon les instructions.

# Recettes pour rôtir (suite)

## Pommes de terre au four

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

Laver et brosser les pommes de terre. Percer les pommes de terre à plusieurs reprises. Déposer dans la rôtissoire en évitant qu'elles touchent les parois de la rôtissoire. Cuire à 400 °F (204 °C) pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Vérifier la cuisson en perçant avec une fourchette.

## Gâteau au fromage parfait

La recette requiert un moule à charnière et les gâteaux au fromage sont faciles à faire. La rôtissoire cuit le gâteau au fromage à une température faible parce qu'il est entouré d'eau, comme le font les professionnels.

### Beurre

1/2 tasse (118 ml) de miettes de biscuits Graham

6 paquets de 8 oz (227 g) de fromage à la crème, à la température ambiante

1 1/2 tasse (355 ml) de sucre

5 œufs

1 c. à thé (5 ml) de vanille

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

Beurrer généreusement le fond et les parois d'un moule à charnière de 9 1/2 po (24 cm). Parsemer uniformément les miettes sur le fond du moule. Dans un grand bol à mélanger, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Ajouter le sucre et continuer de battre pour homogénéiser le tout. Ajouter les œufs, en battant après chaque œuf. Incorporer la vanille et le jus de citron.

Verser le mélange dans le moule à charnière. Couvrir le moule à charnière avec du papier d'aluminium (ceci évitera la formation de condensation dans la rôtissoire qui pourrait s'égoutter sur le gâteau). Verser 3 pintes (2,8 litres) d'eau chaude dans le plat amovible. Déposer le moule à charnière sur la grille et déposer dans la rôtissoire. Couvrir et cuire à 325 °F (163 °C) pendant 1 1/2 heure. Retirer lentement et laisser refroidir puis réfrigérer jusqu'à ce que le gâteau soit complètement froid. Donne de 16 à 20 portions.

## Œufs sur le plat

1 1/2 tasse (355 ml) de lait

36 œufs

1 c. à thé (5 ml) de sel

1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre

1/4 tasse (59 ml) de beurre fondu

Dans un grand bol, battre le lait, les œufs, le sel et le poivre avec un batteur. Verser le beurre fondu dans un moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm) et incliner le moule pour répandre le beurre au fond et sur les parois du moule. Verser le mélange d'œufs dans le moule. Déposer dans la rôtissoire et cuire les œufs à 400 °F (204 °C) pendant 30 minutes en mélangeant et en raclant les parois du moule avec une spatule toutes les 10 minutes pour assurer une cuisson uniforme. Donne 15 portions.

# Notes

# Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 des 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'usure 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 des 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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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 artefactos 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:

1. Lea todas las instrucciones.
2. 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.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
6. Use guantes de cocina para sacar la asadera para asar o la rejilla del horno asador; o para sacar una asadera o alimentos cocidos de la asadera para asar.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. 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.
13. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada MIN y luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
15. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. El vapor que se escapa por debajo de la tapa es caliente y puede causar quemaduras.
17. No utilice este artefacto sin la bandeja para asar específicamente diseñada para este modelo.
18. No use el aparato para derretir cera ni para cualquier otra aplicación no relacionada con alimentos.
19. No permita que materiales inflamables como cortinas, colgaduras, paredes, armarios, placas posteriores y otras superficies toquen ninguna parte del horno asador mientras esté funcionando.
20. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### **Otra información para la seguridad del consumidor**

**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 Peligro 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.

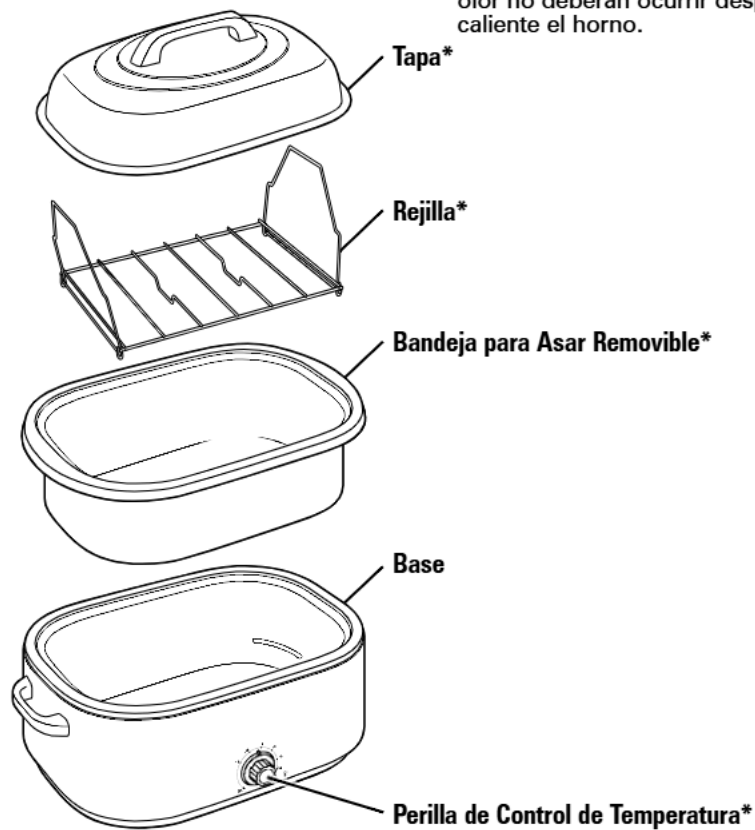
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

# Piezas y características

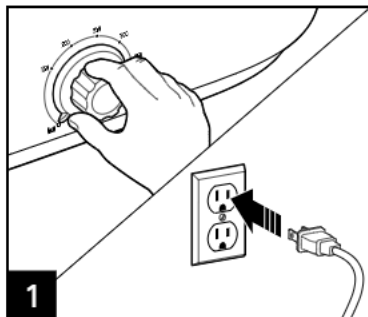
\*Para ordenar partes:  
EE. UU.: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
México: 01 800 71 16 100

**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.

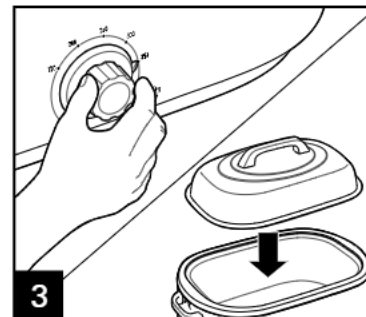
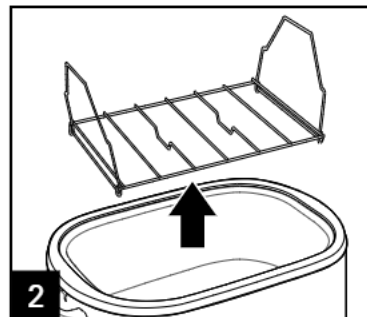


# Cómo se Usa el Horno Asador

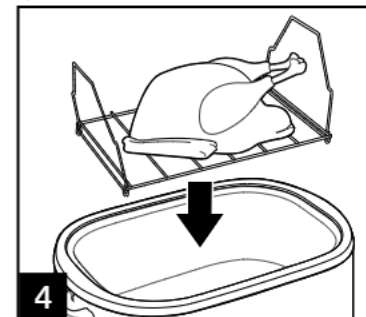
**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.** El vapor que sale puede causar quemaduras. Use guantes para proteger las manos cuando remueva la asadera para asar, rejilla, asadera de cocinado, o alimento cocido.



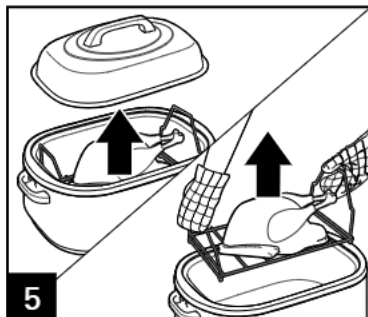
**1** Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición apagada. Enchufe el cable en el tomacorriente. Saque la rejilla. Deje la asadera para asar en el horno asador.



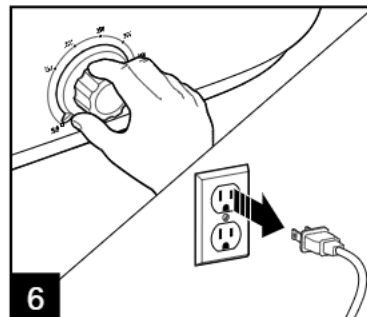
**3** Fije la temperatura al nivel deseado y deje que se caliente por 15 minutos con la tapa puesta.



**4** Coloque la comida que se cocinará en una asadera sobre la rejilla (o directamente en la asadera para asar). 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.

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



# Consejos para Utilizar su Horno Asador

- Antes de hornear o de asar en el horno asador, coloque la asadera o cacerola que tenga planeado usar en la asadera para asar para asegurarse de que encaje debidamente. La mayoría de las cacerolas de vidrio resistentes al calor encajan bien en el horno asador.
- Siempre se debe usar la asadera para asar cuando se cocine en el horno asador. Si se cocina una gran cantidad de sopa o guisado, se puede usar la asadera para asar 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 para asar 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 para asar.
- 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.
- A menos que se haya indicado lo contrario, precaliente el horno asador durante 15 minutos a la temperatura indicada en las recetas.
- 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.

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

- Una asadera de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) o una fuente de horno de 10 x 14 pulgadas (25 x 36 cm).
- Dos moldes para pan de 9 x 5 (23 x 13 cm) u 8 x 4 pulgadas (20 x 10 cm)
- Una tortera con tubo o para Bundt

# Cómo Asar Carnes Rojas y de Ave

- Recomendamos el uso de un termómetro para carne para que las carnes rojas y de ave siempre estén perfectamente cocidas. Si usa un termómetro para carne, se deberá sacar las carnes rojas o de ave 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 etiquetas que dicen "Cocine antes de comer" o "Completamente cocido". Un jamón que tiene la etiqueta "Cocine antes de comer" ha sido ahumado y curado pero NO se ha cocinado. Este jamón debe cocinarse por completo hasta alcanzar una temperatura interna de 155° a 160°F (68° a 71°C). Los jamones "Completamente cocidos" han sido ahumados o curados y ya están cocinados. No hace falta cocinar este jamón, pero calentarlo a 140°F (60°C) mejora el sabor.
- El horno asador cocina los pavos en menos tiempo que los hornos convencionales. Un pavo sin rellenar 25 a 28 libras (11.3–12.7 kg) se cocinará en aproximadamente 3 1/2 a 4 horas. **Un pavo cocido en el horno asador queda más húmedo y jugoso, pero su color es de un marrón más claro que el de un pavo hecho en un horno convencional.** Para mejorar la apariencia, utilice la salsa para dorar pavos de la sección de "Recetas".
- La "Tabla de asado" indica los tiempos de cocción para cortes tiernos de carne 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 y las preferencias personales dictarán tiempos de asado más largos o más cortos.
- Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria. Para más información, visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov).

# Tabla de asado

**NOTA:** El tabla de asado es para la referencia sólo. Siga paquete las direcciones o las recomendaciones de USDA. Visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

ALIMENTO	PESO KGS	CARNE TERM.	TIEMPO DE COCCIÓN (18 QT./325°F) (18 L/160°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (22 QT./325°F) (22 L/160°C)
Pavo entero	14–18 6.4–8.2	180°F/82°C	2 a 3 horas	2 a 3 horas
Pavo entero	19–24 8.6–10.9	180°F/82°C	N/A	2 a 3 horas
Pavo entero	25–28 11.3–12.7	180°F/82°C	N/A	3 1/2 to 4 horas
Pechuga de pavo	5–7 2.3–3.2	180°F/82°C	1 1/2 horas	1 1/2 horas
Pavo asado al horno	6–8 2.7–3.6	180°F/82°C	1 a 1 1/2 horas	1 to 1 1/2 horas
Carne al horno	5–7 2.3–3.2	160°F/71°C (medio.)	2 1/2 horas	2 1/2 horas
Cerdo fresco al horno	5–7 2.3–3.2	160°F/71°C (medio.)	2 horas	2 horas
Jamón de paleta para picnic (completamente cocinado)	7–10 3.2–4.5	140°F/60°C	2 a 3 horas	2 a 3 horas
Jamón entero (completamente cocinado)	15–18 6.8–8.2	140°F/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 (232°C). Para cocinar al vapor en el horno asador, se necesitará un colador metálico. Coloque la rejilla en la asadera para asar. Coloque la asadera para asar en el horno asador. Vierta 1 cuarto de galón (946 ml) de agua hirviendo en la asadera para asar. Coloque la comida que desee cocinar al vapor en el colador y coloque el colador en la asadera para asar. 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 (907 g) de camarones	10 minutos

## Para Calentar Panecillos y Galletas

Pre caliente 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 asadera para asar.

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

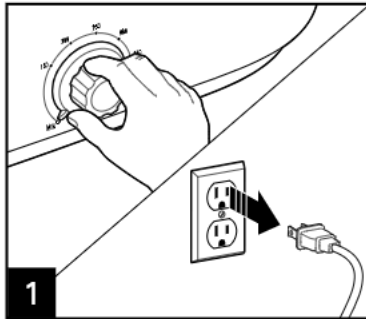
## Para Cocinar en Cantidades

La asadera 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.

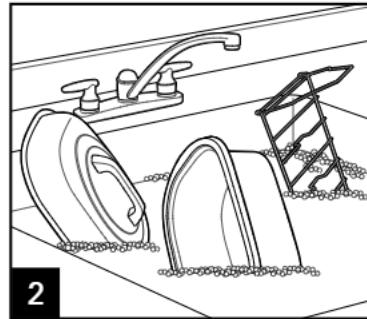
Por ejemplo, gradúe la temperatura a 400°F (204°C) y el horno asador calentará sopa de carne con vegetales desde la temperatura de refrigeración a la temperatura para servirla en unas dos horas. Para cocinar sopas, guisados o salsas, gradúe la temperatura a 225°F (107°C) y deje calentar a fuego lento entre 4 y 8 horas, según la receta.

# Limpieza

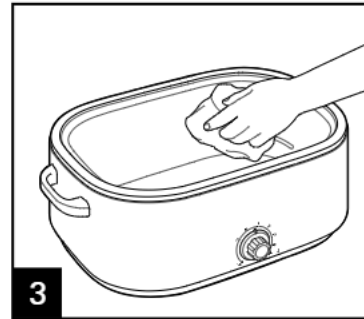
**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.** Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido. El no seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte o descarga eléctrica.



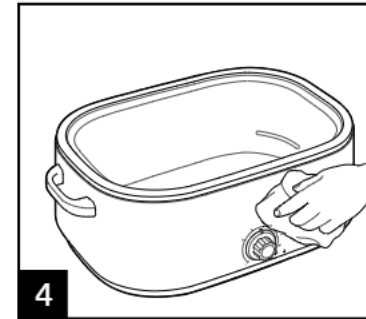
**1** Gire el control de temperatura a MIN. Desenchufe y deje enfriar por completo.



**2** Limpie la tapa, la rejilla y la asadera 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.



**3** Limpie el interior de la base del asador con un paño húmedo. Limpie el exterior del horno asador con un paño húmedo y jabonoso y luego deje que se seque.  
**NOTA:** La tapa puede decolorarse debido al proceso de cocción. Es algo natural y no afecta el desempeño de la unidad.



# Recetas del Horno Asador

A menos que se indique otra cosa, precaliente el horno asador por 15 minutos hasta alcanzar la temperatura establecida en la receta.

Si la receta requiere el uso de una bandeja o plato para hornear, quite la rejilla del horno. Precaliente el horno a la temperatura deseada. Luego ponga la bandeja sobre la rejilla y después coloque ambas dentro del horno asador. Hornee siguiendo las instrucciones de la receta. La rejilla facilita colocar o quitar las bandejas o platos en el horno asador caliente.

## Recetas de cocina

### Albóndigas para fiestas

- 1 bolsa de 5 libras (2.3 kg) de albóndigas congeladas precocidas
- 1 frasco de 12 onzas (341 g) de jalea de uvas
- 1 frasco de 12 onzas (341 g) de jalea de grosellas
- 1 botella de 12 onzas (341 g) de salsa chile
- 1 botella de 12 onzas (341 g) de salsa para cóctel

Deje que las albóndigas se descongelen durante la noche en el refrigerador. Coloque las albóndigas en la bandeja para asar. En un tazón grande, mezcle las jaleas y las salsas. Viértalas sobre las albóndigas. Hornee a 250°F (121°C) por 2 horas o hasta que se hayan calentado por completo.

### Chile

- 2 cucharadas (30 ml) de aceite
- 2 libras (907 g) de carne vacuna de cuarto delantero cortada en trozos pequeños
- 1 libra (454 g) de salchichas italianas picantes sin la piel
- 1 libra (454 g) de salchichas italianas dulces sin la piel
- 2 cebollas grandes picadas
- 1 pimiento verde grande sin semillas y en cubos
- 1 cucharada (15 ml) de ajo picado
- 4 cucharadas (59 ml) de pimientos jalapeños enlatados en rebanadas (la mitad de una lata de 4 onzas [113 g])
- 4 cucharadas (59 ml) de chile en polvo
- 2 cucharadas (30 ml) de comino molido
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra
- 2 latas de frijoles rojos (16 onzas [454 g])
- 1 lata de 28 onzas (794 g) de tomates en cubos sin escurrir
- 1 lata de 12 onzas (340 g) de pasta de tomate
- 2 latas (15 onzas [425 g]) de caldo de pollo

Configure la temperatura en 400°F (204°C). En una bandeja para asar, caliente el aceite. Agregue la carne vacuna y las salchichas y cocine por alrededor de 20 minutos. Agregue las cebollas, el pimiento, el ajo, el jalapeño y cocine por 5 minutos. Incorpore los ingredientes restantes. Reduzca la temperatura a 275°F (135°C). Cubra y hornee por 2 horas, mezclando en la mitad del tiempo de cocción. Rinde 5 cuartos de galón (4.7 L).

# Recetas para Asar

## Pavo Asado Rápido

El horno asador cocina un pavo en la mitad del tiempo que un horno común, pero utilice un termómetro para garantizar que el pavo esté cocido por completo.

- 1 pavo fresco o descongelado de 14 a 18 libras (6.3-8.2 kg)
- 1 cebolla cortada a la mitad
- 2 palitos de apio
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 de cucharadita (2.5 ml) de pimienta
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida

Retire la rejilla. Vierta 1/2 taza (118 ml) de agua dentro de la bandeja para asar, cubra y precaliente a 325°F (160°C). Quite las menudencias y el cogote de las cavidades del pavo. Separe y utilice para el gravy de menudencias. Enjuague el pavo por dentro y fuera con agua fría. Coloque la cebolla y el apio dentro del ave. Frote por fuera con sal y pimienta. Colóquelo en la rejilla. Pinte todo el pavo con mantequilla. Colóquelo en el horno. Cubra y cocine a 325°F (163°C) por 2 a 2 1/2 horas. Controle la medición del termómetro de carne. Continúe cocinando hasta que el termómetro de carne registre 165°F (74°C).

### NOTA:

Para seguridad de los alimentos, el pavo debe alcanzar una temperatura interna de 165°F (74°C). Visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna.

Siempre descongele un pavo congelado dentro del refrigerador, no a temperatura ambiente. Un pavo congelado de 12-15 libras (5.4-6.8 kg) tardará 2-3 días en descongelarse en el refrigerador. Si no cuenta con ese tiempo, un pavo de ese tamaño puede descongelarse en agua fría en 6-9 horas. Asegúrese de cambiar el agua regularmente.

El horno asador cocina un pavo en menos tiempo que un horno común, pero utilice un termómetro de carne para garantizar que el pavo esté cocido por completo.

Un pavo cocinado en el horno asador quedará muy húmedo, pero menos dorado que un pavo asado en forma tradicional. Los condimentos que se frotran agregan sabor y mejoran la apariencia del pavo cocido en el horno asador.

## Salsa para Dorar Pavos

Para obtener un pavo con una piel dorada, utilice la siguiente receta antes de cocinar.

- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla o margarina
- 1 1/2 cucharadita (7.5 ml) de salsa para dorar, como Kitchen Bouquet
- 1 cucharadita (5 ml) de páprika

Lave el pavo con agua fría. Seque dando golpecitos con toalla de papel. Pinte el pavo con la mezcla para dorar y cocine según las instrucciones.

# Recetas para Hornear

## Papas Horneadas

10 libras (4.5 kg) de papas para hornear

Lave y cepille las papas. Pinche todas las papas, varias veces. Colóquelas en el horno asador de modo que no toque los lados de la bandeja para asar. Hornee a 400°F (204°C) por 1 hora, o hasta que estén listas. Verifique el nivel de cocción pinchando las papas con un tenedor.

## El Pastel de Queso Perfecto

Usted necesita un molde desarmable con resorte para esta receta, pero los pasteles de queso son fáciles de hacer. El horno asador cocina el pastel de queso con calor suave rodándolo con agua como lo hacen los profesionales.

### Mantequilla

1/2 taza (118 ml) de galletas integrales picadas

6 paquetes (8 onzas [227 g]) de queso crema a temperatura ambiente

1 1/2 taza (355 ml) de azúcar

5 huevos

1 cucharadita (5 ml) de vainilla

1 cucharada (15 ml) de jugo de limón

Enmantequille bien la base y los lados del molde desarmable con resorte de 9 1/2 pulgadas (24 cm). Vierta las galletas picadas en forma pareja sobre la base del molde. En un tazón grande, bata el queso crema hasta que quede homogéneo. Agregue el azúcar y continúe batiendo hasta que quede sin grumos. Agregue los huevos, batiendo bien después de agregar cada elemento. Coloque la vainilla y el jugo de limón. Vierta la mezcla en el molde preparado. Cubra el molde desarmable con resorte con papel de aluminio. (Esto evita que la condensación del horno caiga dentro del pastel). Vierta 3 cuartos de galón (2.8 L) de agua caliente dentro de la bandeja para asar. Deposite el molde en la rejilla e introdúzcala en el horno. Cubra y cocine a 325°F (163°C) por 1 1/2 horas. Quite con cuidado y deje enfriar; luego refrigere bien antes de servir.

Rendimiento: 16 a 20 porciones.

## Huevos Horneados

1 1/2 taza (355 ml) de leche

3 docenas de huevos

1 cucharadita (5 ml) de sal

1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta

1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida

En un tazón grande, bata la leche, los huevos, la sal y la pimienta. Coloque la mantequilla derretida en una bandeja para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm) e incline la bandeja para recubrir la base y los lados. Vierta la mezcla de huevos en la bandeja. Coloque en el horno asador y hornee los huevos a 400°F (204°C) por 30 minutos, mezclando y raspado los lados de la bandeja con una espátula de goma cada 10 minutos para garantizar una cocción pareja. Alcanza para 15 porciones.



Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124-301  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, México, Distrito Federal  
01 800 71 16 100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

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 sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b>		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• 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.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li><li>• 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.</li></ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li><li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li><li>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.</li></ul> 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.		

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- 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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- 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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

**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**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**  
 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

**Modelo:**  
32229R

**Tipo:**  
R011

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 1450 W

**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".**