

Roaster Oven/ Warmer

Operation Manual

Page 2

Rôtissoire et réchaud

Manuel d'utilisation

Page 11

Horno Asador/ Calentador

Manual de uso

Página 19

**READ BEFORE USE.
LIRE AVANT D'UTILISER.
LEA ANTES DE USAR.**

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

Roaster Oven/Warmer Safety

IMPORTANT: This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground.

Do not use an adapter.

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

Technical Services

For assistance or replacement parts, call our

Technical Services number:

1-866-285-1087 (USA, Canada) or

+ 910-693-4277 (all others)

8:00 a.m. – 5:00 p.m. EST Monday – Friday

www.hamiltonbeachcommercial.com

Roaster Oven/Warmer Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING – 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. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts and allow to cool before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
15. **⚠ WARNING Risk of electric shock.** Cook only in removable container.
16. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.
17. Use oven mitts to remove the insert pan or rack from the roaster oven/warmer; or to remove a baking pan or cooked food from the insert pan.

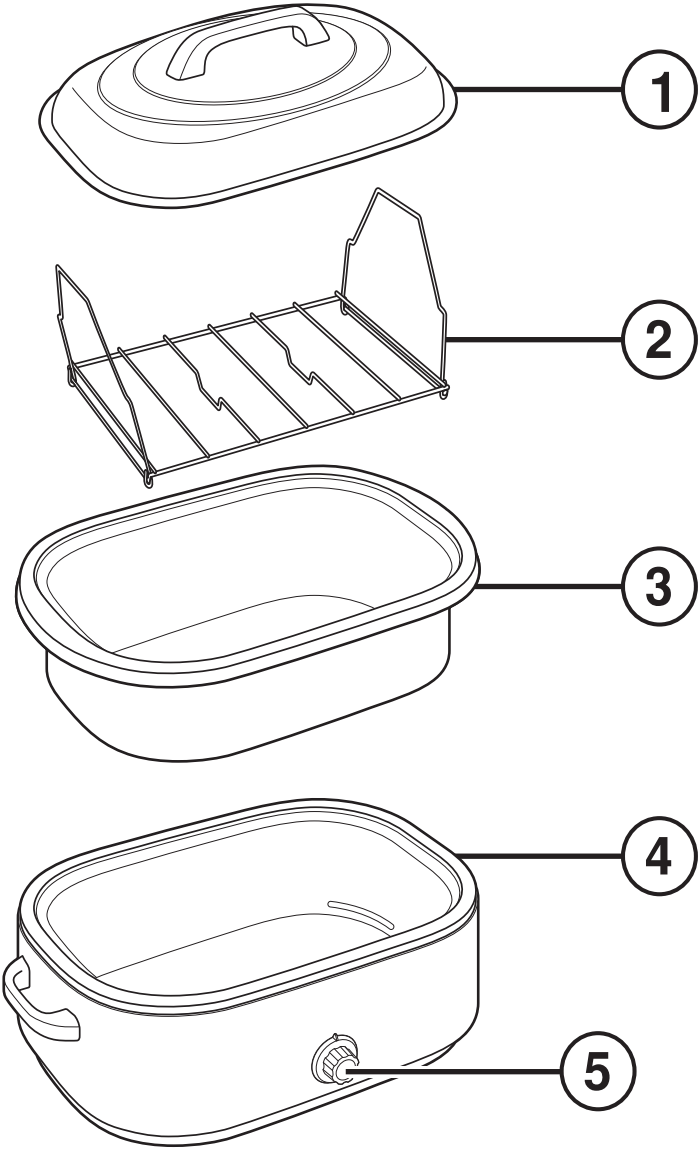
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, 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. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. 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 or accidentally tripped over.

Parts and Features



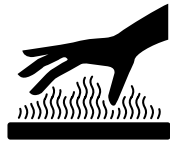
- 1. Lid*
- 2. Rack*
- 3. Insert Pan*

- 4. Base*
- 5. Temperature Control Knob*

Operation

Using Your Roaster Oven/Warmer

⚠ WARNING



Burn Hazard

Escaping steam may cause burns. Use oven mitts to protect hands when removing insert pan, rack, baking pan or cooked food. Failure to follow these instructions can result in burns or serious injury.

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

1. Make sure temperature control is turned to **O**. Plug cord into 120-volt AC outlet.

2. Remove rack. Leave insert pan in roaster oven/warmer.

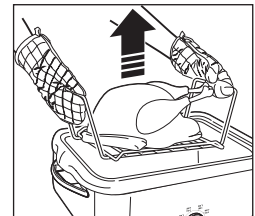
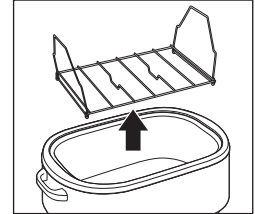
3. Set temperature control to desired setting and let preheat 15 minutes with lid on.

4. Place food to be cooked in the pan on the rack (or directly in the insert pan). Then place rack in oven and replace the lid.

5. When finished cooking, remove lid. Wearing oven mitts, remove food by using the rack.

6. Turn temperature control to **O** and unplug roaster oven/warmer.

NOTE: The insert pan should always be placed in the roaster oven/warmer base when cooking.



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/warmer 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/warmer.
- 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/warmer cooks turkeys in less time than conventional ovens. A 14- to 18-pound (6.3- to 8.1-kg) unstuffed turkey will cook in approximately 2½ hours. **A turkey cooked in the roaster oven/warmer is moist and juicy, but does not brown.**
- 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.

Operation

Using Your Roaster Oven/Warmer

Baking

The roaster oven/warmer 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/warmer.

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

Steaming

Preheat roaster oven/warmer to 450°F (230°C). To steam in the roaster oven/warmer, you will need a metal colander. Place rack in the insert pan. Place insert pan in roaster oven/warmer.

Pour 1 quart (1 L) boiling water into the insert pan. Place food to be steamed in the colander and place colander in insert pan. Cover and steam according to the following times or until desired doneness.

Item to Steam	Amount of Time
2 cauliflower heads, cut up	10 minutes
2 bunches of broccoli, cut up	10 minutes
2 pounds (900 g) shrimp	10 minutes

Warming Rolls, Biscuits, etc.

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

Stack rolls, biscuits, or pancakes in insert pan. Do not let them touch sides of pan. Cover and keep warm up to 1 hour.

Quantity Cooking

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

For example, set the temperature control at 400°F (200°C) and the roaster oven/warmer will warm vegetable beef soup from refrigerated temperature to serving temperature in about two hours. To cook soups, stews, or sauces, set the temperature control on 225°F (110°C) and allow 4 to 8 hours to simmer, depending on recipe.

Operation

Roasting Chart and Tips

FOOD	WT. LBS WT. KGS	MEAT THERMOMETER	COOK TIME (18 Qt./325°F) (17 L/163°C)	COOK TIME (22 Qt./325°F) (20.8 L/163°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	3 to 3 1/2 hours	3 to 3 1/2 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 (medium)	2 1/2 hours	2 1/2 hours
Fresh Pork Roast	5-7 2.3-3.2	160°F/71°C (medium)	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

Tips

- Before baking or roasting in the roaster oven/ warmer, make sure the pan or dish you plan to use will fit by placing it in the insert pan. Most heat-resistant glass casserole dishes fit in the roaster oven/warmer.
- The insert pan must always be used when cooking in the roaster oven/warmer. If cooking large quantities of soups or stews, the insert pan may be used as the cooking pan in the roaster oven/warmer base. It may also be used as a large roasting pan in the roaster oven/warmer base.
- Do not use the insert pan as a baking pan or casserole dish for cakes, breads, or casseroles. A separate pan must be placed in the insert pan when cooking these foods.
- 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/warmer.
- Foil oven roasting bags can be used in the roaster oven/warmer. We do not recommend using plastic oven roasting bags in the roaster oven/warmer.
- Do not remove the lid of the roaster oven/warmer unless necessary. Removing the lid allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven/warmer.

Pan Sizes

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

- One 9- x 13-inch (23- x 33-cm) baking or 10- x 14-inch (26- x 35-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

Caring for the Roaster Oven/Warmer

Cleaning Instructions

⚠ WARNING



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

Cleaning

1. Turn temperature control to **O**. Unplug roaster oven/warmer from outlet and let cool.
2. Wash cover, rack, and insert 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.
3. Wipe the inside of the roaster oven/warmer base with a damp cloth.
4. Wipe the outside of the roaster oven/warmer with a damp, soapy cloth; then dry.

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

Sanitizing

1. Wash lid, rack, and removable insert pan as instructed in "Cleaning Instructions."
2. Immerse lid, rack, and removable insert pan in sanitizing solution for 2 minutes.
3. Allow to air dry.
4. Rinse with clean water before using.

Recommended sanitizing solution:

The sanitizing solution should consist of 1 tablespoon (15 ml) of household bleach per 1 gallon (3.8 liter) of clean, cool water (60°F/16°C) mixed according to the instructions on the bleach.

Sécurité de la rôtissoire et réchaud

IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation devrait être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Veillez à toujours lire tous les messages de sécurité et à vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer des blessures graves à vous et d'autres.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque certain de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessures, et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise avec mise à la terre.

Ne supprimez pas la mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

Le non-respect de ces consignes peut provoquer la mort, un incendie, ou une électrocution.

Services Techniques

Pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange, appelez notre Services techniques au :

**1-866-285-1087 (États-Unis, Canada)
ou + 910-693-4277 (tous les autres)**

De 08h00 à 17h00 HNE, du lundi au vendredi
www.hamiltonbeachcommercial.com

Sécurité de la rôtissoire et réchaud

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT – Au moment d'utiliser des appareils électriques, on doit toujours respecter les règles de sécurité élémentaires afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et des blessures, notamment celles qui suivent :

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 les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation. Débrancher avant d'installer ou de retirer des pièces et permettre le refroidissement avant de nettoyer.
7. 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..
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le cuiseur.
15. **▲ WARNING Risque d'électrocution.** Cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
16. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement, car cet appareil dégage une grande quantité de vapeur. Éviter de tendre la main pour atteindre l'appareil pendant le fonctionnement.
17. Utiliser des gants de cuisinier pour retirer le plat amovible ou la grille de la rôtissoire et réchaud ou pour retirer un plat de cuisson ou des aliments cuits du plat amovible.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

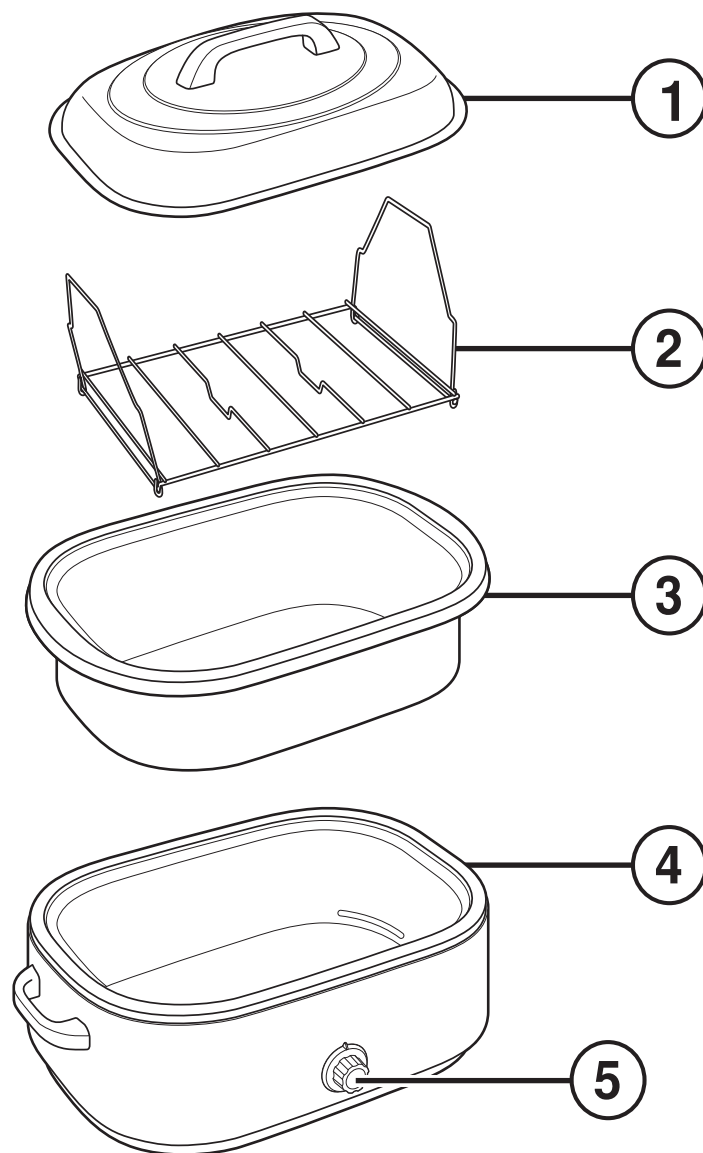
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche refuse de s'insérer, inversez-la. 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. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table et pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébucher accidentellement.

Pièces et caractéristiques



- 1. Couvercle*
- 2. Grille*
- 3. Plat amovible*

- 4. Base*
- 5. Commande de température*

Opération

Utilisation de la rôtissoire et réchaud

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlure

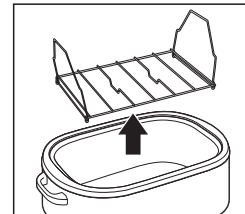
La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous enlevez la grille, le plat amovible, les bacs ou des aliments cuits.

Le non-respect de ces consignes peut provoquer des brûlures ou de blessures graves.

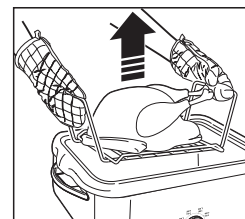
AVANT L'UTILISATION INITIALE : Laver le plat, la grille, et le couvercle avant utilisation. Lors de l'utilisation initiale de la rôtissoire et réchaud, on remarquera peut-être de la fumée et une odeur. On ne devrait pas percevoir de fumée ou d'odeur après le premier chauffage de la rôtissoire et réchaud.

1. S'assurer que la commande de température est tournée sur **O** (arrêt). Brancher le cordon dans une prise de 120 V CA.



2. Enlever la grille. Laisser le plat amovible dans la rôtissoire et réchaud.
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 réchaud et remettre en place le couvercle.

5. Une fois la cuisson terminée, enlever le couvercle. Avec des gants de cuisine, sortir prudemment les aliments au moyen de la grille.



6. Tourner la commande de température sur **O** (arrêt), puis débrancher la rôtissoire et réchaud.
REMARQUE : Le plat amovible doit toujours être placé dans la rôtissoire et réchaud lors de la cuisson.

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 et réchaud 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 et réchaud.
- La plupart des jambons vendus de nos jours sont étiquetés « Faire cuire avant de manger » ou « Entièrement cuit ». Le jambon étiqueté « Faire cuire avant de manger » a été fumé ou salaisonné, mais n'a PAS été cuit. On doit faire cuire ce jambon entièrement jusqu'à une température interne de 68° à 71 °C (155° à 160 °F). Le jambon « Entièrement cuit » a été fumé ou salaisonné et cuit. Il n'est pas nécessaire de faire cuire ce jambon, mais porter sa température à 60 °C (140 °F) améliorera sa saveur.
- La rôtissoire et réchaud cuit les dindes en moins de temps que les fours conventionnels. Une dinde non farcie de 6,3–8,1 kg (14 à 18 livres) cuira en environ 2½ heures. **Une dinde cuite dans la rôtissoire et réchaud est humide et juteuse, mais ne brunit pas.**
- 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.

Opération

Utilisation de la rôtissoire et réchaud

Cuisson au four

La rôtissoire et réchaud 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 et réchaud.

Ne pas ôter le couvercle de la rôtissoire et réchaud inutilement. Ôter le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire et réchaud.

Étuvage

Préchauffer la rôtissoire et réchaud à 230 °C (450 °F). Pour cuire à la vapeur dans la rôtissoire et réchaud, il vous faudra une passoire en acier inoxydable. Placer la grille dans le plat amovible. Placer le plat amovible dans la rôtissoire et réchaud. Verser un litre (1 quart)

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

Aliment à faire cuire à la vapeur	Durée de cuisson
2 têtes de choux-fleurs coupées	10 minutes
2 branches de brocoli coupées	10 minutes
2 livres (900 g) de crevettes	10 minutes

Réchauffage de petits pains, biscuits, etc.

Préchauffer la rôtissoire et réchaud à 120 °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 amovible. Empiler les petits pains, biscuits ou crêpes dans le plat amovible. Ne pas les laisser toucher les côtés du plat. Couvrir et garder au chaud pendant 1 heure.

Cuisson en quantité

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

Par exemple, régler la commande de température sur 200 °C (400 °F) et la rôtissoire et réchaud 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 110 °C (225 °F) et prévoir 4 à 8 heures de mijotage selon la recette.

Opération

Tableau de rôtissage

ALIMENT	PDS KGS	TEMP VIANDE	TEMPS DE CUISSION (18 Qt./325 °F) (17 L/163 °C)	TEMPS DE CUISSION (22 Qt./325 °F) (20.8 L/163 °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	3 à 3 1/2 heures	3 à 3 1/2 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 boeuf	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 pour pique-nique (entièrement cuit)	15-18 6.8-8.2	140 °F/60°C	2 à 3 heures	2 à 3 heures

Conseils

- Avant de faire cuire ou de rôtir dans la rôtissoire et réchaud, 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 et réchaud.
- Le plat amovible doit toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtissoire et réchaud. 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 et réchaud. Il peut également servir de grande rôtissoire dans la base de la rôtissoire et réchaud.
- 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 et réchaud.
- Les sacs de rôtissage au four en papier d'aluminium peuvent être utilisés dans la rôtissoire et réchaud. Nous ne recommandons pas d'utiliser des sacs plastique de rôtissage au four dans la rôtissoire et réchaud.
- Ne pas enlever le couvercle de la rôtissoire et réchaud inutilement. Enlever le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire et réchaud.

Dimensions des plats

Les plats de tailles suivantes conviennent à la rôtissoire et réchaud:

- Un plat de cuisson de 23- x 33-cm (9- x 13-po) ou une plaque à rôtir de 26- x 35-cm (10- x 14-po)
- Deux moules à pain de 23- x 13-cm (9- x 5-po) ou 20- x 10-cm (8- x 4-po)
- Un moule long ou en cheminée

Entretien de la rôtissoire et réchaud

Instructions de nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Débranchez le courant avant de nettoyer.

Ne plongez jamais le cordon, la prise ou la base dans un liquide.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez occasionner la mort, un incendie, ou une électrocution.

Nettoyage

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

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

Désinfection

1. Laver le couvercle, la grille et le plat amovible selon les instructions du chapitre « Instructions de nettoyage ».
2. Immerger le couvercle, la grille et le plat amovible dans une solution désinfectante pendant 2 minutes.
3. Laisser sécher à l'air libre.
4. Rincer à l'eau propre avant l'utilisation.

Solution désinfectante recommandée :

La solution désinfectante doit contenir 15 ml (1 cuillère à soupe) de javellisant domestique par 3,8 L (1 gal) d'eau propre et froide (16 °C/60 °F) mélangée selon les instructions inscrites du javellisant.

Seguridad del Horno Asador/Calentador

IMPORTANTE: Como parte de su programa de entrenamiento de los operadores, este manual de operación deberá estudiarse con todos los operadores de equipo.

Su seguridad y la de otros es sumamente importante.

En este manual y en su artefacto electrodoméstico proporcionamos muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y observe todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden matar o lesionar a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos de un símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA." Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si usted no sigue las instrucciones, corre peligro de muerte o de lesiones serias.

! ADVERTENCIA

Si usted no sigue las instrucciones, pudiese correr peligro de muerte o de lesiones serias.

Todos los mensajes de seguridad identificarán el riesgo, le dirán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

! ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente conectado a tierra.

No quite la púa de tierra.

No utilice un adaptador.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

Servicios técnicos

Para asistencia o piezas de repuesto, llame a nuestro número de Servicios Técnicos:

1-866-285-1087 (EE.UU., Canadá)

o + 910-693-4277 (todos los demás)

8 a.m. – 5 p.m. EST Lunes – Viernes

www.hamiltonbeachcommercial.com

Seguridad del Horno Asador/Calentador

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA– Cuando use aparatos eléctrico, siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir riesgos de fuego, descargas eléctricas, y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

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 las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso. Desconecte antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiar.
8. 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.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta o toque superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua escurra a la olla.
16. **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en el contenedor removible.
17. No coloque la unidad directamente bajo gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tratar de alcanzar algo por arriba cuando esté funcionando.
18. Utilice guantes de cocina para quitar la asadera de inserción o rejilla del horno asador/calentador; o para quitar una bandeja de horneado o alimentos cocidos de la asadera de inserción.

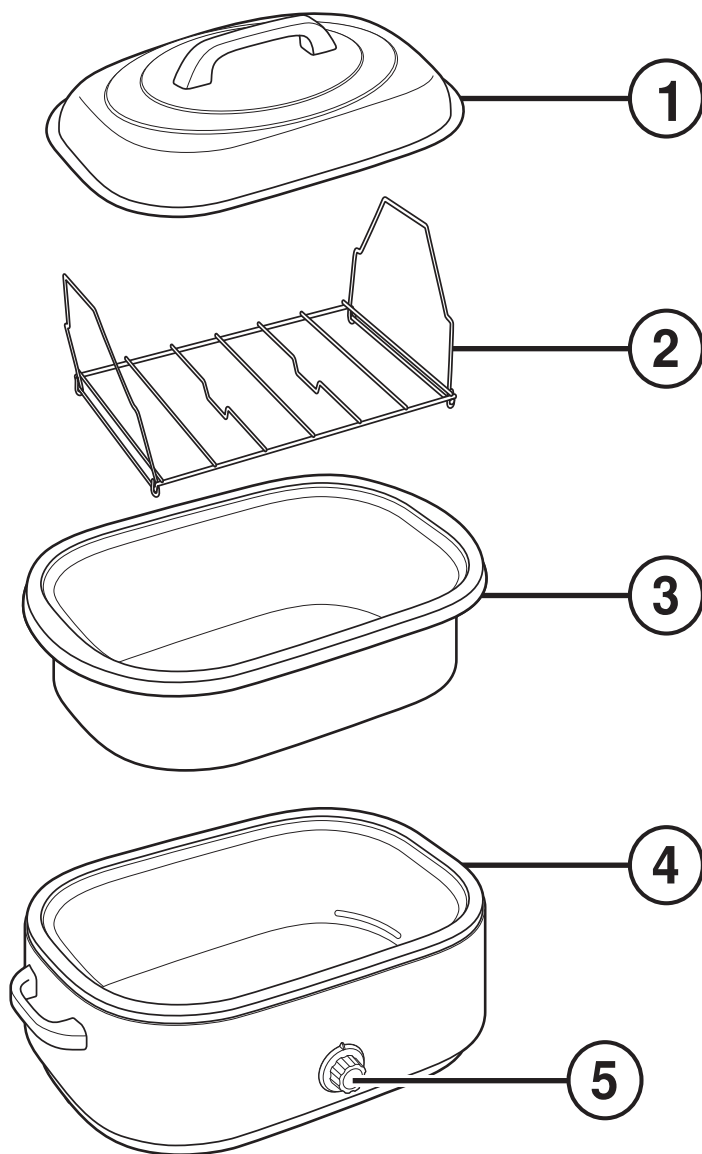
– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un eléctrico reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños pueden tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Piezas y Características



1. Tapa*

2. Rejilla*

3. Asadera de inserción*

4. Base*

5. Perilla de control de temperatura*

Operación

Cómo usar el Horno Asador/Calentador

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de cortaduras

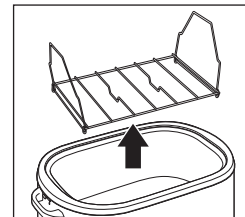
El vapor que escapa puede provocar quemaduras.

Utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando retire la asadera de inserción, la rejilla, la asadera común o alimentos cocidos.

No seguir estas instrucciones podría resultar en cortaduras u otras lesiones.

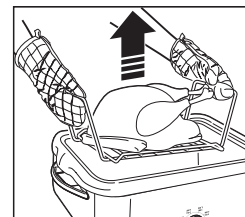
ANTES DEL PRIMER USO: Lave la asadera de inserción, la rejilla y la tapa antes de usar. Durante el primer uso del horno asador/calentador, es posible que se observe un poco de humo y olor. El humo y el olor no deberán ocurrir después de la primera vez que se caliente el horno asador/calentador.

1. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición **O** (apagada). Enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 voltios CA.



2. Saque la rejilla. Deje la asadera de inserción en el horno asador/calentador.
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 de inserción). Luego coloque la rejilla en el horno asador/calentador 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 **O** (apagada) y desenchufe el horno asador/calentador.

NOTA: La asadera de inserción siempre debe estar colocada en la base del horno asador/calentador cuando se esté cocinando.

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/calentador 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/calentador.
- La mayoría de los jamones que se venden en la actualidad, tienen una etiqueta que dice “Cocinar antes de Comer” o “Totalmente cocido”. El jamón con una etiqueta de “Cocinar antes de Comer” ha sido ahumado o curado pero NO cocido. Ese jamón se debe cocinar bien a una temperatura interna de entre 155° y 160°F (68°–71° C). Los jamones “Totalmente cocidos” han sido ahumados o curados y también cocidos. El jamón no requiere más cocción, pero si se calienta a 140°F (60°F), eso mejorará su sabor.
- El horno asador/calentador cocina pavos en menos tiempo que los hornos convencionales. Un pavo sin relleno de 14 a 18 libras (6.3–8.1 kg) de peso se cocinará en aproximadamente 2 horas y media. **Un pavo cocido en el horno asador/calentador queda jugoso y no seco, pero no dorado.**
- 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.

Operación

Cómo usar el Horno Asador/Calentador

Para Hornear

El horno asador/calentador puede hornear sus pasteles, 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/calentador.

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

Para Cocinar al Vapor

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

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

Productos que se Desea Cocinar al Vapor	Cantidad de Tiempo
2 cabezas de coliflor, cortadas	10 minutos
2 ramilletes de brócoli, cortados	10 minutos
2 libras (900 g) de camarones	10 minutos

Para Calentar Panecillos, etc.

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

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

Quantity Cooking

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

Por ejemplo, gradúe la temperatura a 400°F (200°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 (110°C) y deje calentar a fuego lento entre 4 y 8 horas, según la receta.

Operación

Tabla de Asado y Consejos

ALIMENTO	PESO KGS	TEMP VIANDE	TEMPS DE CUISSION (18 Qt./325 °F) (17 L/163 °C)	TEMPS DE CUISSION (22 Qt./325 °F) (20.8 L/163 °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	3 a 3 1/2 horas	3 a 3 1/2 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 a 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
Jambon pour pique-nique (entièremment cuit)	15-18 6.8-8.2	140 °F/60°C	2 a 3 horas	2 a 3 horas

Consejos

- Antes de hornear o de asar en el horno asador/calentador, coloque la asadera o cacerola que tenga planeado usar en la asadera de inserción para asegurarse de que encaje debidamente. La mayoría de las cacerolas de vidrio resistentes al calor encajan bien en el horno asador/calentador.
- Siempre se debe usar la asadera de inserción cuando se cocine en el horno asador/calentador. Si se cocina una gran cantidad de sopa o guisado, se puede usar la asadera de inserción como asadera común en la base del horno asador/calentador. También se puede usar como asadera grande común en la base del horno asador/calentador.
- No use la asadera de inserción como asadera común o cacerola para pasteles, panes o guisados. Cuando se cocine este tipo de comida, se deberá colocar una asadera separada en la asadera de inserción.
- 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/calentador.
- Se pueden usar bolsas de aluminio para asar en el horno asador/calentador. No recomendamos el uso de bolsas de plástico para asar en el horno asador/calentador.
- No quite la tapa del horno asador/calentador a menos que sea necesario. Si se quita la tapa, se permite que el calor escape, afectando la temperatura del horno asador/calentador.

Tamaños de las Asaderas

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

- Una asadera de 9- x 13-pulgadas (23- x 33-cm) o una fuente de horno de 10- x 14-pulgadas (26- x 35-cm)
- Dos moldes para pan de 9- x 5-pulgadas (23- x 13-cm) o 8- x 4-pulgadas (20- x 10-cm)
- Una tortera con tubo o para Bundt

Cuidado del Horno Asador/Calentador

Instrucciones de Limpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar.

No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

Limpieza

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

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

Desinfección

1. Lave la tapa, rejilla y asadera de inserción desmontable como se indica en las "Instrucciones de Limpieza".
2. Sumerja la tapa, la rejilla y la asadera de inserción desmontable en una solución desinfectante durante 2 minutos.
3. Deje secar.
4. Enjuague con agua limpia antes de usar.

Solución desinfectante recomendada:

La solución desinfectante debe estar compuesta de 1 cucharada (15 ml) de lejía doméstica por 1 galón (3.8 litros) de agua limpia y fría (60°F/16°C), mezclada de acuerdo con las instrucciones de la lejía.

Notas

Modelo:
32920

Tipo:
GV02

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1440 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".

ProctorSilex[®]
C O M M E R C I A L

4421 Waterfront Drive
Glen Allen, VA 23060

www.hamiltonbeachcommercial.com