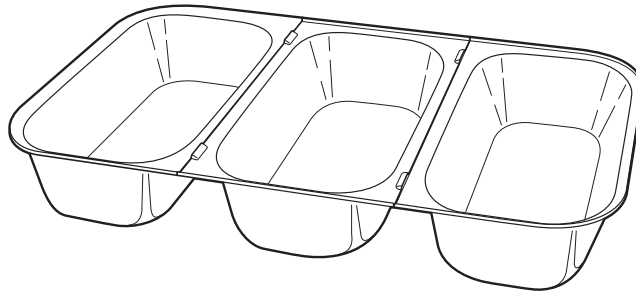


**Hamilton Beach®**

*Roaster Oven Insert Pans*

*Plats amovibles pour rôtissoire*

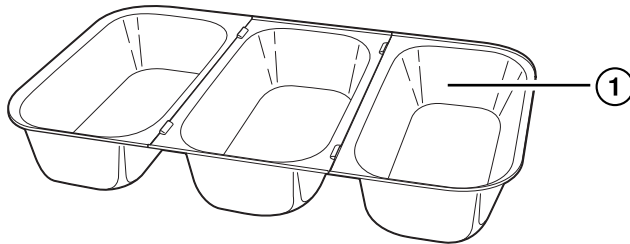


English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
Français.....	9
Canada : 1-800-267-2826	

840117700

## Parts and Features

1. Insert Pans (quantity: 3)



## Using Your Roaster Oven Insert Pans

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

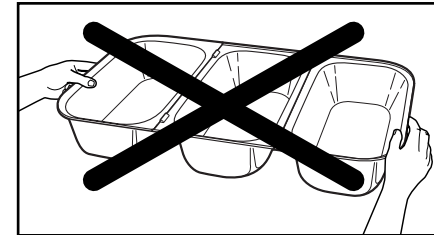
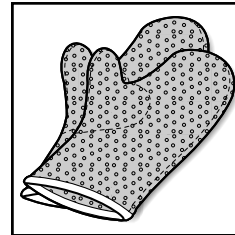
2

## Using Your Roaster Oven Insert Pans (cont.)

8. Carefully add more hot water if necessary.

### NOTES:

- Do not attempt to carry the three roaster oven insert pans while they are interlocked.
- Do not carry the roaster oven insert pans without oven mitts.



## ! CAUTION

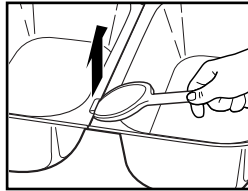
### Burn Hazard

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

3

## Cleaning Your Roaster Oven Insert Pans

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



**NOTE:** Non-abrasive cleaners and nylon plastic scrub pads may be used if needed.

## For Best Results

**CAUTION:** Internal food temperature should be kept at or above 150°F.

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

## Recipes

**NOTE:** All recipes are to be cooked in a conventional oven or roaster oven and then placed in the insert pans to keep warm and serve.

### Party Meatballs

- 5-pound bag pre-cooked frozen meatballs
- 12-ounce jar grape jelly
- 12-ounce jar currant jelly
- 12-ounce bottle chili sauce
- 12-ounce bottle cocktail sauce

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

### Baked Potatoes

- 10 pounds 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 roaster oven. Bake at 400°F for 1 hour, or until done. Check for doneness by piercing with a fork.

### North Carolina Pork Barbeque

- 10 to 12 pounds Boston blade pork roasts
- 2 28-ounce cans whole tomatoes
- 1½ cups vinegar
- ½ cup Worcestershire sauce
- ½ cup water
- 1 tablespoon black pepper
- 2 tablespoons salt
- 3 tablespoons sugar
- 1 to 2 tablespoons crushed red peppers

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

### Southern Baked Beans

- 1 pound lean ground beef
- 1 envelope dry onion soup mix
- 2 16-ounce cans pork and beans
- 1 16-ounce can kidney beans
- ¾ cup ketchup
- 2 tablespoons prepared mustard
- 1 tablespoon vinegar

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

6

### Seasoned Rice

- 8 cups regular or converted white rice (uncooked)
- 2 tablespoons dried minced onion
- 8 cups beef or chicken broth or bouillon
- 8 cups boiling water
- ½ cup butter or margarine, melted

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

### Chili

- 2 tablespoons oil
- 2 pounds beef chuck, cut into small pieces
- 1 pound hot Italian sausage, removed from casings
- 1 pound sweet Italian sausage, removed from casings
- 2 large onions, chopped
- 1 large green pepper, seeded and chopped
- 4 tablespoons sliced jalapeno peppers (about half of 4 oz. can)
- 1 tablespoon minced garlic
- 4 tablespoons chili powder
- 2 tablespoons ground cumin
- 1 teaspoon black pepper
- 2 16-ounce can kidney beans
- 28-ounce can diced tomatoes, undrained
- 12-ounce can tomato paste
- 2 15-ounce cans chicken broth

Set temperature dial to 400°F. In roaster oven, heat the oil. Add the beef and sausage and cook about 20 minutes. Add the onions, pepper, jalapeno, and garlic and cook 5 minutes. Stir in remaining ingredients. Reduce temperature to 275°F. Cover and bake for 2 hours, stirring halfway though. **Makes 5 quarts.**

7

## Customer Service

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

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

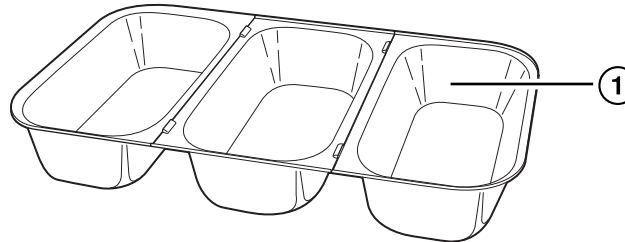
**Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)**

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## Pièces et caractéristiques

---

### 1. Plats amovibles (quantité : 3)



## Utilisation de vos plats amovibles pour rôti

---

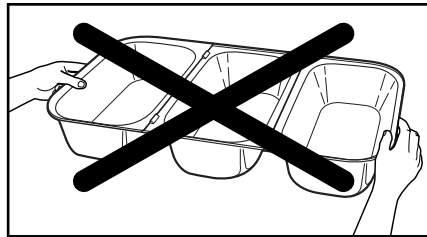
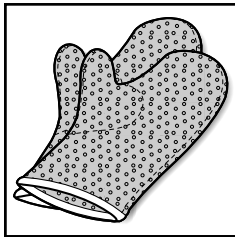
1. Laver tous les plats à l'eau chaude savonneuse.
2. Retirer le plat amovible pour rôti de la cavité du four (le cas échéant). Remplir la cavité du four de 2 gallons d'eau.
3. Utiliser un vaporisateur de cuisson non adhésif sur les plats amovibles avant chaque utilisation. Placer les plats amovibles vides sur le bord de la cavité. S'assurer que les plats sont bien en place. Les plats ne devraient pas flotter.
4. Couvrir avec le couvercle de la rôtière et brancher la rôtière dans une prise de courant. Préchauffer à 350°F pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit très chaude.
5. Découvrir et placer délicatement les aliments cuits chauds dans les plats amovibles.
6. Couvrir et réduire le réglage de chaleur à 200°F pour garder les aliments au chaud. Ajuster la température au besoin.

## Utilisation (suite)

7. Remuer les aliments de temps en temps et laisser les aliments sous couvercle pour maintenir la température.
8. Ajouter délicatement plus d'eau chaude si nécessaire.

### REMARQUES :

- Ne pas essayer de transporter les trois plats amovibles de rôtissoire lorsqu'ils sont bloqués ensemble.
- Ne pas transporter les plats amovibles de rôtissoire sans mitaines de four.



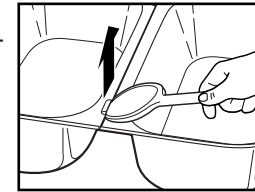
## ⚠ MISE EN GARDE

### Risque de brûlures

- La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Utiliser des mitaines de four pour se protéger les mains lors de l'ouverture de la rôtissoire chaude.
- Les plats insérés sont chauds. Les prendre prudemment.

## Nettoyage de vos plats amovibles pour rôtissoire

1. Laisser les plats amovibles pour rôtissoire refroidir complètement avant de les nettoyer.
2. Pour retirer plus facilement les plats amovibles de la cavité, insérer une cuillère en bois sous la lèvre de l'un des encadrements latéraux.
3. Nettoyer les plats amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Les plats amovibles peuvent également passer au lave-vaisselle.



**REMARQUE :** On peut utiliser des nettoyeurs non abrasifs et des tampons à récurer en nylon plastique au besoin.

## Pour obtenir les meilleurs résultats

**MISE EN GARDE :** La température interne des aliments devrait être maintenue à 150°F ou plus.

- Tous les plats amovibles doivent être en place lorsqu'on les utilise.
- Utiliser les plats amovibles seulement pour garder les aliments cuits au chaud.
- Les plats amovibles ne doivent pas être utilisés sur une table de cuisson ou au four à micro-ondes. Les plats amovibles peuvent être utilisés dans un four conventionnel.
- Lorsqu'on remplit les plats amovibles avec des aliments qui peuvent coller, vaporiser l'intérieur des plats avec un vaporisateur de cuisson non-adhésif.
- Si les aliments sont trop secs, ajouter du bouillon ou du jus pour que les aliments restent humides lors du réchauffage.

## Recettes

**REMARQUE : Toutes les recettes doivent être cuites dans un four conventionnel ou une rôtissoire puis placées dans les plats amovibles pour les garder au chaud et servir.**

### Boulettes de viande

5 lb de boulettes de viande pré-cuites surgelées  
Bocal de 12 oz de gelée de raisin  
Bocal de 12 oz de gelée de groseilles  
Bouteille de 12 oz de sauce chili  
Bouteille de 12 oz de sauce cocktail

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

### Pommes de terre au four

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

12

### Barbecue de porc de la Caroline du Nord

Rôti de soc de porc de 10 à 12 lb  
2 btes de 28 oz de tomates entières  
1½ tasse de vinaigre  
½ tasse de sauce Worcestershire  
½ tasse d'eau  
1 c. à soupe de poivre noir  
2 c. à soupe de sel  
3 c. à soupe de sucre  
1-2 c. à soupe de poivre de Cayenne broyé

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

**Donne 24 portions.**

### "Fèves au lard" à la mode du Sud

1 lb de boeuf haché maigre  
1 enveloppe de mélange de soupe à l'oignon  
2 btes de 16 oz de "fèves au lard"  
1 bte de 16 oz de haricots rouges  
¾ tasse de ketchup  
2 c. à soupe de moutarde préparée  
1 c. à soupe de vinaigre

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

13



### Riz assaisonné

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

Sortir le plat amovible de la rôtissoire. Préchauffer la rôtissoire à 350°F. Placer tous les ingrédients dans le plat amovible. Mélanger en remuant. Placer le plat amovible dans la rôtissoire. Couvrir et cuire à 350°F pendant 1½ h. **Donne 30 portions.**

### Chili

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

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

14

### Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre plat amovible de rôtissoire, composez le numéro d'appel sans frais du service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent au fond de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

15

**GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

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

**NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840117700

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

7/03

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>