

# Hamilton Beach®

## Countertop Oven with Convection

**READ BEFORE USE**

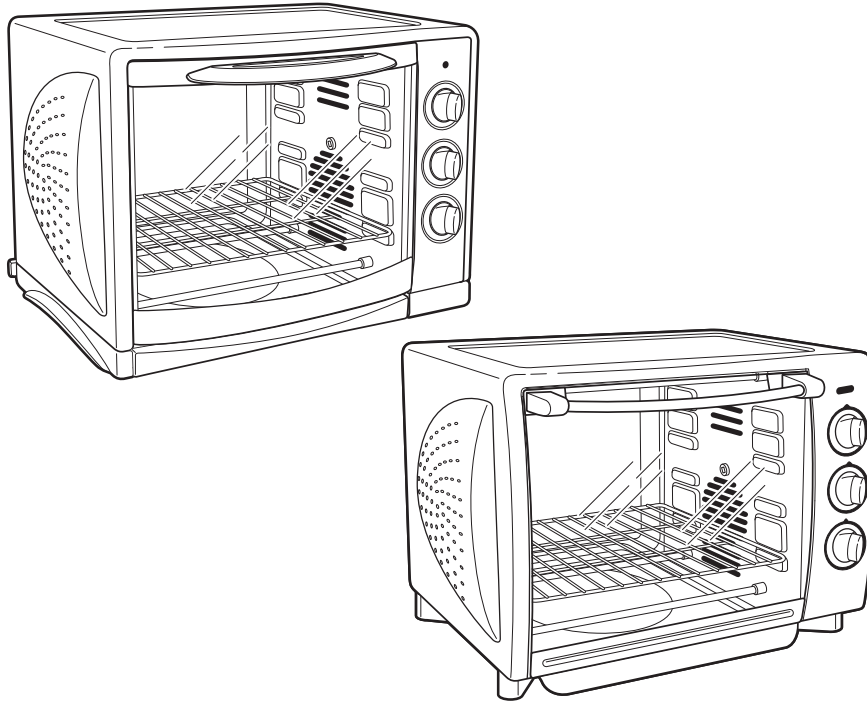
*Four à convection de  
comptoir*

**À LIRE AVANT UTILISATION**

*Horno de convección  
para mostrador*

**LEA ANTES DE USAR**

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



English .....	2
USA: 1-800-851-8900	
Français .....	15
Canada : 1-800-267-2826	
Español .....	28
México: 01 800 71 16 100	

## **WARNING**

### **Fire Hazard**

- Do not use with oven cooking bags.
- Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when not in use.
- Always allow at least one inch between food and heating element.
- Do not cover or use near curtains, walls, cabinets, paper or plastic products, cloth towels, etc. Keep 2 to 4 inches away from wall or any objects on countertop.
- Close supervision is necessary when used by or near children.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Failure to follow these instructions can result in death or fire.

### **Shock Hazard**

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical 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, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn oven off, turn Timer to OFF (O) position. See "Parts and Features" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces 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, 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.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer service number.

Always unplug your oven from the outlet when not in use.

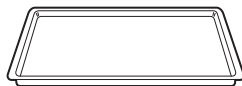
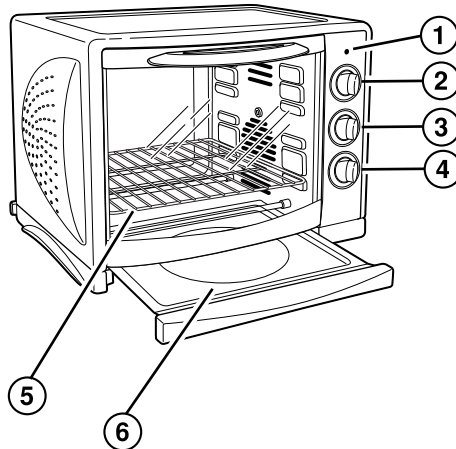
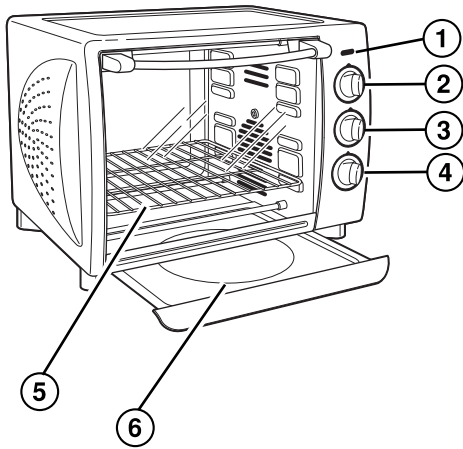
# Parts and Features

## Before First Use

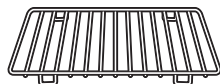
Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug the oven into an outlet. Turn the Temperature Knob to 450°F (230°C).

Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. Wash all accessories before using.

1. Power Indicator Light
2. Temperature Knob
3. Function Knob
4. ON/OFF (●) Oven Control/Timer
5. Oven Rack (2)
6. Slide-Out Crumb/Drip Tray
7. Rotisserie Forks on Rotisserie Rod (Rotisserie Skewer)
8. Rotisserie Lift
9. Baking Pan (2) and Broil Rack

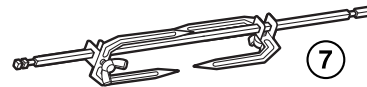


**Baking Pan (2)**

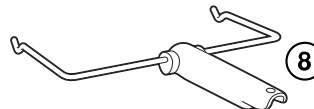


**Broil Rack**

9



**Rotisserie Forks on Rotisserie Rod (Rotisserie Skewer)**



**Rotisserie Lift**

# How to Use Your Oven

## Baking and Traditional Cooking

1. Place oven rack in middle or low position depending on food to be cooked.
2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to **BAKE**.
4. Set Timer to 10 minutes or **STAY ON** to preheat oven for 10 minutes.
5. Place food to be baked into oven.
6. Rotate Timer past 30 minutes, then set to desired time; OR set Timer to **STAY ON**.
7. When finished, turn OFF (O). Unplug from outlet.

## Warming and Reheating Tips

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F (150°C) for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F (180°C) for 20 to 30 minutes or until heated through.

## Baking Tips

- The convection method cooks up to one-third faster than traditional baking.
- When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.
- Cooking time will vary considerably depending on the meat's thickness. Use a food thermometer in order to check internal temperature. Insert thermometer into the thickest part of the meat—not touching bone, fat, or gristle. Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.



## Pan Sizes

The following pans should fit your oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

- 6-cup muffin pan
- 2 8- x 4-inch (20- x 10-cm) loaf pans
- 9- x 5-inch (23- x 13-cm) loaf pans
- 2 8-inch (20-cm) round or square baking pans
- Most 1 to 1½ quart (1 to 1½ L) casserole dishes

## Broiling

1. Place oven rack in high or middle position. Place food on broil rack in the baking pan and place in oven. Do not preheat oven.
2. Set Temperature Knob to **BROIL/ROTISSERIE**.
3. Set Function Knob to **BROIL**.
4. Rotate Timer past 30 minutes, then set to desired time; OR set Timer to **STAY ON**.
5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. When finished, turn OFF (O). Unplug from outlet.

### Broiling Tips

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Always allow at least one inch between the food and the heating element.
- Use oven rack in high position for faster broiling times. Use low position for foods needing longer broiling times, like chicken.

### Broiling Chart

FOOD	APPROXIMATE TIME
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	15 to 20 minutes
Fish	15 minutes

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

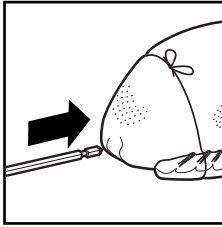
## Convection Cooking

**NOTE:** Most food items will bake up to one-third faster in convection mode than traditional bake mode.

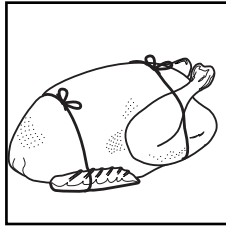
1. Place oven rack in middle or low position depending on food to be cooked.
2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to **CONVECTION**.
4. Set Timer to 10 minutes or **STAY ON** to preheat 10 minutes before beginning to bake.
5. Place food to be baked into oven.
6. Rotate Timer past 30 minutes, then set to desired time; OR set Timer to **STAY ON**.
7. When finished, turn OFF (O). Unplug from outlet.

## Rotisserie Cooking

1. Place oven rack in lowest position; then place baking pan on rack.
2. Set Temperature Knob to **BROIL/ROTISSERIE** and preheat oven.  
**NOTE:** The bottom heating elements will not come on during rotisserie cooking.
3. Insert rotisserie rod into center of meat.

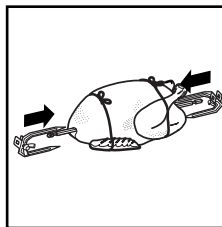


**NOTE:** Chicken and large pieces of meat must be tied with cotton string. Chicken wings **and** legs must be tied tightly to prevent them from hitting the baking pan.



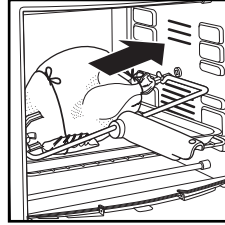
The oven can accommodate up to a 5-pound chicken if centered and tied properly.

4. Place rotisserie forks on rod with forks inserted into the bottom side of the chicken. Center meat lengthwise on rod.



5. Tighten the screws on the rotisserie forks after the meat is centered on the rod.

6. Turn oven to OFF (O); use rotisserie lift to insert the rod into oven with the pointed end of rod inserted into the right side of oven. Lift rod above bracket on left side of oven and rest rod on the bracket.



7. Turn Function Knob to the **ROTISSERIE** setting.  
**NOTE:** Always turn oven to OFF (O) to check meat temperature or to remove meat from oven. Use a food thermometer in order to check internal temperature. Insert thermometer into the thickest part of the meat—not touching bone, fat, or gristle. Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.
8. Rotate Timer past 30 minutes, then set to desired time; OR set Timer to **STAY ON**.
9. To remove cooked meat from oven, place the rotisserie lift with the hooks under the rotisserie rod. Lift and slide the rotisserie rod to the left and remove from the oven.
10. Place meat on a clean surface and use a pot holder to unscrew the rotisserie forks from rotisserie rod. Slide meat onto a serving tray or cutting surface.

## *Cleaning Your Oven*

Your oven's slide-out tray should be cleaned regularly for best performance and long life.

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. To clean the crumb tray, slide out and wipe crumb tray with a damp cloth. Slide back into position.
4. To clean the oven interior walls and outside of oven, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off metal scouring pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

## *Troubleshooting*

### **The oven will not heat.**

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next, turn Temperature Knob to 350°F (180°C), turn Function Knob to **BAKE**, and turn Timer to **STAY ON**.

### **An odor and smoke comes from the oven.**

Smoke and odor are normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

### **Some foods burn and some are not done.**

Use oven rack position to center food in the oven. Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

### **IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:**

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

## *Baking Recipes*

### **Roast Chicken**

To roast a whole chicken in the oven, it must be 7 pounds or smaller.

### **Baked Potatoes**

4 medium baking potatoes, about 10 ounces each

To preheat oven, set Temperature Knob to 425°F (220°C); set Function Knob to **BAKE**.

Wash potatoes; then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and put in oven. Bake for 1 hour or until done. Do not wrap in aluminum foil since this may increase cooking time.



## ***Baking Recipes (cont.)***

### **Mini Meat Loaves**

1 pound (450 g) lean ground beef	1 tablespoon (15 ml) fresh parsley, finely chopped
1 small onion, finely chopped	1/4 teaspoon (1.25 ml) salt
3/4 cup (175 ml) fresh bread crumbs	1/4 teaspoon (1.25 ml) pepper
1 egg, beaten	
1 tablespoon (15 ml) Parmesan cheese, grated	

To preheat oven, set Temperature Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **BAKE**.

Combine all ingredients and mix well. Divide mixture in a 6-cup muffin pan. Bake for 30 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**

### **5-Minute Pizza**

English muffins, split in half and slightly toasted	Grated mozzarella cheese
Pizza or spaghetti sauce	Pepperoni slices

To preheat oven, set Temperature Knob to 450°F (230°C); set Function Knob to **BAKE**.

Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese; then top with pepperoni. Place pan in oven and bake for about 5 minutes or until cheese melts.

### **Raspberry-Pepper Glazed Ham**

1 9- to 10-pound (4050 g–4500 g) cooked bone-in spiral-cut ham	1 tablespoon (15 ml) garlic, minced
1 12-ounce (350-g) jar raspberry preserves	1 tablespoon (15 ml) black pepper
2 tablespoons (30 ml) white vinegar	2 tablespoons (30 ml) raspberry liqueur (optional)

To preheat oven, set Temperature Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **BAKE**.

Place oven rack in lowest position. Assemble broil rack in baking pan and place ham on rack. Prepare and heat ham according to package directions. In a saucepan, combine raspberry preserves, white vinegar, garlic, black pepper, and raspberry liqueur (optional). Cook on medium until small bubbles appear around edge. Brush half of glaze over ham 30 minutes before it is done. Bake for final 30 minutes. Reheat remaining glaze. Remove glazed ham from oven. Spoon remaining glaze over ham just before serving. **Makes 20 servings.**

## ***Baking Recipes (cont.)***

### **Honey Bun Cake**

1/2 cup (125 ml) packed brown sugar	1 package 18.25-ounce (517-g)
1/2 cup (125 ml) white sugar	yellow cake mix
1/3 cup (80 ml) chopped pecans (optional)	2/3 cup (150 ml) vegetable oil
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	4 eggs
	8 ounces (225 g) plain yogurt

To preheat oven, set Temperature Knob to 350°F (180°C); set Function Knob to **BAKE**.

Grease bottom and sides of a Bundt pan with shortening; lightly flour. In a small bowl, mix brown sugar, white sugar, pecans (optional), and cinnamon until well blended; set aside. In a large bowl, beat cake mix, oil, eggs, and yogurt with an electric mixer on medium speed for 2 minutes. Spread half of the batter in the pan. Evenly spread cinnamon mixture over the batter. Spread remaining batter over the cinnamon layer. Bake about 55 minutes or until toothpick inserted into the center comes out clean. Allow cake to cool 10 minutes and turn onto plate.

**Makes 12 servings.**

### **Honey Bun Cake Glaze**

1 cup (250 ml) powdered sugar  
2 teaspoons (10 ml) milk  
1/2 teaspoon (2.5 ml) vanilla or desired extract

In a small bowl, mix powdered sugar, milk, and extract until smooth. Prick top of cake with fork and drizzle glaze over cake while slightly warm.

### **Cranberry Pork Roast With Sweet Potatoes**

3 sweet potatoes, peeled and quartered	1/2 cup (125 ml) sugar
1 2-pound (900-g) boneless pork roast	1/4 teaspoon (1.25 ml) ground cloves
14-ounce (400-g) can whole berry cranberry sauce	Salt to taste

To preheat the oven, set Temperature Knob to 400°F (205°C); set Function Knob to **BAKE**.

Place sweet potatoes in the bottom of roasting pan. Wash roast and place on top of the potatoes. In a medium bowl, mash cranberry sauce; stir in sugar, cloves, and salt. Pour over roast and potatoes. Bake until thermometer inserted in the center of the roast registers 160°F (70°C), 45 to 60 minutes. **Makes 4 servings.**

## Convection Recipes

### Pumpkin Cookies

1 package 18.25-ounce (517-g) white cake mix      1/4 cup (60 ml) butter or margarine, softened  
 2 teaspoons (10 ml) pumpkin pie spice      1/2 cup (125 ml) raisins (optional)  
 1 cup (250 ml) canned pumpkin

To preheat the oven, set Temperature Knob to 375°F (190°C); set Function Knob to **CONVECTION**.

Lightly spray cookie sheet with nonstick cooking spray. Beat cake mix, pumpkin pie spice, pumpkin, and butter with electric mixer on medium speed for 2 minutes. Stir in raisins (optional). Scoop out 1 tablespoon (15 ml) of dough, and place on prepared cookie sheet. Repeat with the remaining dough, placing scoops 2 inches (5 cm) apart. Bake for 10 to 12 minutes or until lightly browned around edges. Allow to sit on cookie sheet and cool 1 to 2 minutes before transferring to cooling rack. **Makes 24 servings.**

### Double Corn Bread

1/4 cup (60 ml) milk      1 8-ounce (225-g) can corn, cream-style  
 1 egg      2 cups (500 ml) self-rising cornmeal mix  
 1/4 cup (60 ml) vegetable oil

To preheat the oven, set Temperature Knob to 425°F (220°C); set Function Knob to **CONVECTION**. Grease a 6-cup muffin tin.

In a large bowl, stir egg, milk, and oil together. Add cream corn and cornmeal mix; stir until cornmeal is just dampened. Pour batter into muffin tin. Bake for 20 minutes or until golden brown. **Makes 6 servings.**

### Herb-Roasted Turkey Breast

1 7-pound (3150-g) turkey breast, fresh or frozen, thawed      1/2 teaspoon (2.5 ml) garlic, minced  
 1 teaspoon (5 ml) ground thyme      1/2 cup (125 ml) butter, softened  
 1 teaspoon (5 ml) rosemary leaves, crushed      Salt and pepper to taste

To preheat the oven, set Temperature Knob to 400°F (205°C); set Function Knob to **CONVECTION**.

Assemble broil rack in baking pan and spray with nonstick cooking spray. Wash turkey breast and pat dry with paper towel. Place turkey breast on rack breast side up. In small bowl, mix thyme, rosemary, garlic, butter, salt, and pepper; rub mixture evenly on turkey breast. Roast turkey breast 2½ hours or until internal temperature reaches 180°F (80°C). Remove from oven, cover, and allow to rest for 15 minutes before carving. **Makes 8 servings.**

## *Rotisserie Recipes*

### **Sage Pork Roast with Apple**

1 2-pound (900-g) pork roast	4 slices bacon
1 teaspoon (5 ml) dried sage	3 medium cooking apples, cored and sliced
1/2 teaspoon (2.5 ml) black pepper	1 large onion, peeled and quartered
1 tablespoon (15 ml) garlic, minced	
Salt to taste	

To preheat the oven, set Temperature Knob to **BROIL/ROTISSERIE**; set Function Knob to **ROTISSERIE**.

Place oven rack on lowest setting. Place roast on rotisserie assembly following instructions on page 7. In a small bowl, combine sage, pepper, garlic, and salt. Rub mixture on roast; place bacon slices across top of roast prior to tying. Tie the roast and place in oven. Put apples and onions in the baking pan and place on oven rack under roast. Roast for 1 to 1½ hours or until meat thermometer registers 160°F (70°C). Stir apples and onions to coat with pan juices.

**Makes 6 servings.**

### **Herb-Rubbed Chicken**

1 tablespoon (15 ml) dried sage leaves	1/2 teaspoon (2.5 ml) paprika
1 teaspoon (5 ml) dried ground thyme	1 4-pound (1800-g) chicken
1 teaspoon (5 ml) black pepper	Olive oil
1/4 teaspoon (1.25 ml) celery salt	

To preheat the oven, set Temperature Knob to **BROIL/ROTISSERIE**; set Function Knob to **ROTISSERIE**.

Wash chicken and pat dry with paper towels. Place chicken on rotisserie assembly following instructions on page 7.

In a small bowl, combine sage, thyme, pepper, celery salt, and paprika. Brush chicken with olive oil. Rub herb mixture over entire chicken. Roast for 2 hours or until thermometer registers 180°F (80°C). **Makes 4 to 5 servings.**

# Broiling Recipes

## Parmesan Baked Fish

1 pound (450 g) fresh or frozen fish fillets such as cod, salmon, or orange roughy	2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, grated
1 tablespoon (15 ml) olive oil	1/2 teaspoon (2.5 ml) tarragon
1 tablespoon (15 ml) lemon juice	1/2 teaspoon (2.5 ml) paprika
	Salt and pepper to taste

Follow broiling instructions on page 6.

Thaw fish if frozen. Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Rinse fish and pat dry with paper towel. In a sealable plastic bag, add olive oil and lemon juice. In another bag, add cheese, tarragon, paprika, salt, and pepper; shake to mix. Place fish in oil and lemon juice bag and shake to coat all sides. Remove fish and place in dry mixture bag; shake to coat. Remove fish and place on the previously prepared pan.

Set Temperature Knob to **BROIL/ROTISSERIE**; set Function Knob to **BROIL**. Broil fish for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

## Broiled Beef

2 pounds (900 g) London broil, round steak, or desired cut	8 ounces (225 g) whole mushrooms
	1 large onion

### Marinade (can be substituted with prepared marinade):

1 clove garlic, minced	2 tablespoons (30 ml) ketchup
1/2 cup (125 ml) soy sauce	1 teaspoon (5 ml) dried oregano
2 tablespoons (30 ml) vegetable oil	1 teaspoon (5 ml) ground black pepper
1 tablespoon (15 ml) vinegar	

Follow broiling instructions on page 6.

In a small bowl, mix garlic, soy sauce, oil, vinegar, ketchup, oregano, and black pepper. Pierce meat generously with a fork on both sides. Pour marinade over meat.

Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Peel and quarter onions, wash mushrooms, and place in the prepared baking pan. Place broiling rack over vegetables in baking pan. Remove meat from marinade and place on rack.

Set Temperature Knob to **BROIL/ROTISSERIE**; set Function Knob to **BROIL**. Broil for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

#### LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased 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 one (1) year from the date of original purchase. 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.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

### **Risque d'incendie**

- Ne pas utiliser l'appareil avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas stocker de matériels autres que les accessoires recommandés dans ce four lorsqu'il ne sert pas.
- Toujours compter 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Ne pas couvrir l'appareil et ne pas l'utiliser à proximité de rideaux, murs, placards, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu, etc. Garder à 5 à 10 cm (2 à 4 po) du mur ou de tout objet du comptoir.
- Une étroite surveillance doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Toujours débrancher le four grille-pain lorsqu'il ne sert pas.
- Un nettoyage régulier permet de réduire le risque d'incendie.
- Ne pas ouvrir la porte du four si le contenu s'enflamme. Débrancher le four et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie, voire la mort.

### **Risque d'électrocution**

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire lorsque tout appareil électroménager est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique s'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant tout nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que se soit. Appeler notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour tout renseignement sur examen, réparation ou réglage.
7. Utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud électrique ou à gaz ou dans un four chauffé.
11. Prendre de grandes précautions lors de tout déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner toute commande à OFF (arrêt/○) puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Être extrêmement prudent lorsqu'on enlève le plateau ou lorsqu'on jette de la graisse chaude.

14. Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, pouvant provoquer des risques de choc électrique.
15. Aliments et ustensiles en métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four car ils peuvent déclencher un incendie ou provoquer des risques de choc électrique.
16. Un risque d'incendie est possible si le four est recouvert, touche ou est posé près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables pendant qu'il fonctionne. Ne poser aucun article sur l'appareil pendant qu'il fonctionne, ou avant que l'appareil refroidisse.
17. Exercer une grande prudence en utilisant des contenants fabriqués dans des matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne placer dans ce four aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil.
19. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles similaires.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute partie du four avec du papier métallique. Ceci provoquerait une surchauffe du four.
21. Pour éteindre le four, tourner la minuterie à la position OFF (arrêt/O). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
22. Ne pas avoir les yeux ou le visage près de la porte en verre trempé au cas où le verre trempé se briserait.
23. Toujours utiliser l'appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

**Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.**

**AVERTISSEMENT !** Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger 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 la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

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

Cet appareil est doté d'une porte en verre renforcé de sécurité. Le verre renforcé est quatre fois plus fort que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre renforcé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'interurbain d'assistance à la clientèle.

Toujours débrancher votre four grille-pain de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.



# Pièces et caractéristiques

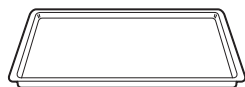
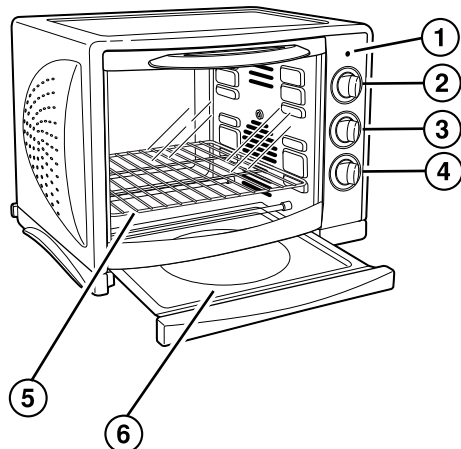
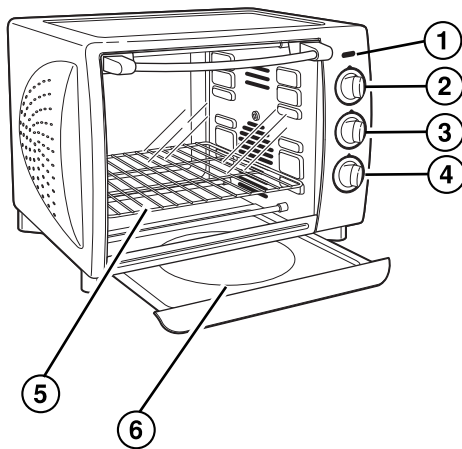
## Avant la première utilisation

La plupart des appareils électroménagers à élément chauffant dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Brancher le four dans une prise de courant. Tourner le bouton de température sur 230 °C (450 °F).

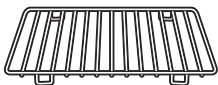
Faire chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur devrait disparaître après ce préchauffage initial. Laver tous les accessoires avant leur utilisation.

1. Témoin d'alimentation
2. Sélecteur de température
3. Bouton de réglage de la fonction
4. Commande MARCHE/ARRÊT (O) du four/de la minuterie
5. Grilles du four (2)

6. Plateau coulissant à miettes/d'égouttage
7. Broches à rôtir sur tournebroche
8. Système de levage de la rôtisserie
9. Plats de cuisson (2) et grille de cuisson au grill



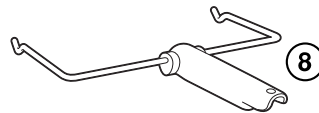
Plat de cuisson (2)



Grille de cuisson au grill



Broches à rôtir sur tournebroche



Système de levage de la rôtisserie

# Utilisation du four

## Cuisson au four et cuisine traditionnelle

1. Placer la grille au centre ou au bas du four selon les aliments à cuire.
2. Tourner le sélecteur de température à la température désirée.
3. Positionner le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson).
4. Programmer la minuterie à 10 minutes ou la régler sur **STAY ON** (rester en marche) pour préchauffer le four pendant 10 minutes.
5. Mettre les aliments à cuire dans le four.
6. Faites tourner la minuterie plus de 30 minutes. Mettre ensuite au temps choisi ; OU mettre la minuterie sur **STAY ON** (rester en marche).
7. Une fois la cuisson terminée, éteindre le four. Débrancher de la prise de courant.

### Conseils pour chauffer et réchauffer

- Ne pas envelopper complètement les aliments dans du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut arrêter le transfert de la chaleur et donc ralentir la cuisson.
- Pour réchauffer des pains mollets ou des biscuits, les placer sur le plat de cuisson et réchauffer à 150 °C (300 °F) pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes de rôtis ou les plats en cocotte à 180 °C (350 °F) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement chauds.

### Conseils pour la cuisson au four

- La méthode de cuisson par convection est 30 % plus rapide que la méthode de cuisson traditionnelle.
- Lors de la première utilisation, vérifier s'il faut ajuster la durée de cuisson ou la température.
- La durée de cuisson variera considérablement selon l'épaisseur de la viande. Utiliser un thermomètre à viande afin de déterminer la température interne. Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande — sans toucher aux os, gras ou cartilages.



Visiter le site [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

### Dimensions des moules de cuisson

Les moules de cuisson énumérés ci-dessous devraient convenir aux dimensions de ce four. Avant de préparer une recette, placer le moule de cuisson désiré dans le four pour s'assurer qu'il n'est pas trop grand.

- Moule à muffins à 6 godets
- Moule à pain de 20 x 10 cm (8 x 4 po) (2)
- Moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po)
- Plat de cuisson rond ou carré de 20 cm (8 pouces) (2)
- La plupart des cocottes de 1 ou 1½ L (1 à 1½ quart)

## Cuisson au grill

1. Placer la grille du four au haut ou dans le centre du four. Disposer les aliments sur la grille de cuisson au grill dans le plat de cuisson puis mettre dans le four. Ne pas préchauffer le four.
2. Positionner le sélecteur de température sur **BROIL/ROTISSERIE** (grillage/rôtissoire).
3. Positionner le bouton de réglage de la fonction sur **BROIL** (grillage).
4. Faites tourner la minuterie plus de 30 minutes. Mettre ensuite au temps choisi ; OU mettre la minuterie pour **STAY ON** (rester en marche).
5. À la mi-cuisson, ou lorsque les aliments ont brunis, retourner les aliments pour les faire cuire et brunir de l'autre côté.
6. Une fois la cuisson terminée, éteindre le four. Débrancher de la prise de courant.

### Conseils pour la cuisson au grill

- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four avant de faire cuire les aliments au grill.
- Toujours laisser au moins un pouce d'espace entre les aliments et l'élément de cuisson.
- Mettre la grille du four en haut du four pour faire griller plus rapidement. Si les aliments nécessitent une longue cuisson au grill, comme le poulet, mettre la grille du four au bas du four.

### Guide de cuisson au grill

ALIMENTS	DURÉE APPROXIMATIVE DE CUISSON
Hamburgers	20 minutes
Hot-dogs	15 minutes
Chapelets de saucisses ou galettes de viande (percer les saucisses avant de les faire cuire)	15 à 20 minutes
Poisson	15 minutes

Les durées de cuisson énumérées ci-dessus sont des durées moyennes et devraient être ajustées selon les préférences individuelles. Retourner les aliments à la mi-cuisson.

## Cuisson à convection

**REMARQUE :** La cuisson de la plupart des aliments est 30 % plus rapide avec la cuisson à convection qu'avec la méthode de cuisson traditionnelle.

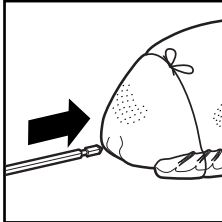
1. Placer la grille au centre ou au bas du four selon les aliments à cuire.
2. Tourner le sélecteur de température à la température désirée.
3. Positionner le bouton de réglage de la fonction sur **CONVECTION**.
4. Programmer la minuterie à 10 minutes ou la régler sur **STAY ON** (rester en marche) pour préchauffer le four pendant 10 minutes avant de commencer la cuisson.
5. Mettre les aliments à cuire dans le four.
6. Faites tourner la minuterie plus de 30 minutes. Mettre ensuite au temps choisi ; OU mettre la minuterie pour **STAY ON** (rester en marche).
7. Une fois la cuisson terminée, éteindre le four. Débrancher de la prise de courant.

## Cuisson au tournebroche

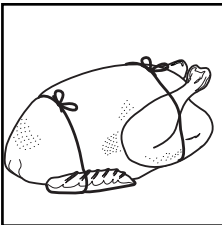
1. Placer la grille du four à la position la plus basse dans le four puis mettre le plat de cuisson sur la grille de cuisson.
2. Positionner le sélecteur de température à **BRIL/ROTISSERIE** (grillage/rôtissoire) et préchauffer le four.

**REMARQUE :** Les éléments de cuisson situés au bas du four ne s'allument pas durant la cuisson au tournebroche.

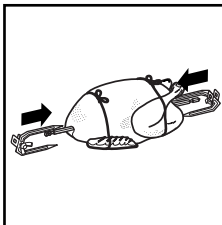
3. Insérer le tournebroche au centre de la viande.



**REMARQUE :** Le poulet et les gros morceaux de viande doivent être attachés avec de la ficelle de cuisine. Les ailes **et** les cuisses de poulet doivent être attachées fermement pour éviter qu'elles ne touchent le plat de cuisson. Ce four peut cuire un poulet de 2,3 kg (5 livres) s'il est bien centré dans le four et attaché correctement.

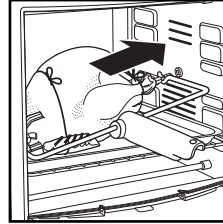


4. Placer les broches à rôtir sur le tournebroche. Les broches doivent être insérées dans la partie inférieure du poulet. Centrer la viande sur le tournebroche, dans le sens de la longueur.



5. Resserrer les vis des broches à rôtir une fois que la viande est centrée sur le tournebroche.

6. Éteindre le four puis utiliser le système de levage de la rôtisserie pour insérer le tournebroche dans le four. L'extrémité pointue du tournebroche doit pointer



vers la droite du four. Placer le tournebroche au-dessus du support situé à la gauche du four et poser le tournebroche sur le support.

7. Positionner le bouton de réglage sur la commande de **ROTISSERIE** (rôtissoire). **REMARQUE :** Toujours **ÉTEINDRE** le four avant de vérifier la température de la viande ou de retirer la viande du four. Utiliser un thermomètre à viande afin de déterminer la température interne. Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande — sans toucher aux os, gras ou cartilages. Visiter le site [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.
8. Faites tourner la minuterie plus de 30 minutes. Mettre ensuite au temps choisi ; OU mettre la minuterie pour **STAY ON** (rester en marche).
9. Pour retirer la viande cuite du four, positionner le système de levage de la rôtisserie avec les supports sous le tournebroche. Soulever et faire glisser le tournebroche vers la gauche et le retirer du four.
10. Placer la viande sur une surface propre et utiliser une manique pour dévisser les broches à rôtir du tournebroche. Transférer la viande sur un plat de service ou sur une planche à découper.

## Nettoyage du four

Le plateau coulissant du four devrait être nettoyé régulièrement pour assurer d'excellents résultats et garder le four en bon état plus longtemps.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Nettoyer la grille du four et le plat de cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et essuyer.
3. Pour nettoyer le plateau à miettes, le faire coulisser du four et l'essuyer avec un linge humide. Le faire coulisser à nouveau pour le remettre en position.

4. Pour nettoyer les parois intérieures et extérieures du four, les essuyer avec un linge humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal. Les tampons à récurer en métal s'effilochent et des morceaux peuvent se déposer sur les parties électriques du four et ainsi poser un risque de choc électrique.

## Dépannage

### Le four ne chauffe pas.

Vérifier que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Ensuite tourner le sélecteur de température à 180 °C (350 °F), puis tourner le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson) et la minuterie sur **STAY ON** (rester en marche).

### Une odeur et de la fumée s'échappent du four.

La fumée et l'odeur sont normales lors de la première utilisation de la plupart des appareils électroménagers à élément chauffant. Cela ne se reproduira plus après la période de chauffage initial.

### Certains aliments brûlent et d'autres ne sont pas cuits.

Utiliser la position de la grille du four pour centrer l'aliment dans le four. Régler la température du four ou la durée de cuisson pour de meilleurs résultats avec les recettes.

### SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

## Recettes à cuisson au four

### Poulet rôti

Pour faire rôtir un poulet entier au four, celui-ci doit peser 3,2 kg (7 livres) maximum.

### Pommes de terre au four

4 pommes de terre moyennes, d'environ 284 g (10 onces) chaque

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 220 °C (425 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson).

Laver les pommes de terre, puis percer la peau à la fourchette. Mettre les pommes de terre dans un plat de cuisson et mettre au four. Faire cuire pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ne pas les envelopper de papier aluminium car ceci peut augmenter la durée de cuisson.

## *Recettes à cuisson au four*

### *(cont.)*

#### **Mini-pains de viande**

450 g (1 lb) de bœuf maigre haché	15 ml (1 c. à table) de persil frais,
1 petit oignon, finement haché	finement hâché
175 ml (3/4 tasse) de miettes de pain frais	1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel
1 œuf battu	1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre
15 ml (1 c. à table) de fromage parmesan râpé	

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 180 °C (350 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson).

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger. Répartir le mélange dans un moule à muffins à 6 godets. Faire cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

**Donne 4 à 6 portions.**

#### **Pizza 5 minutes**

Muffins anglais, coupés en deux et légèrement grillés	Fromage mozzarella râpé
Sauce à pizza ou spaghetti	Tranches de pepperoni

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 230 °C (450 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson).

Mettre les moitiés de muffins dans le plat de cuisson, côté coupé vers le haut. Étaler de la sauce sur chaque muffin. Saupoudrer de fromage puis ajouter le pepperoni. Mettre le plat au four et faire cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

#### **Jambon glacé aux framboises et au poivre**

1 jambon cuit de 4 à 4,5 kg (9 à 10 livres), non désossé, tranché en spirale	15 ml (1 c. à table) d'ail, émincé
1 bocal de 350 g (12 onces) de conserve de framboises	15 ml (1 c. à table) de poivre noir
30 ml (2 c. à table) de vinaigre blanc	30 ml (2 c. à table) de liqueur de framboise (facultatif)

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 180 °C (350 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson).

Placer la grille du four à la position la plus basse. Mettre le jambon sur une grille de cuisson au gril dans un plat de cuisson au four. Préparer et faire chauffer le jambon en suivant les instructions sur l'emballage. Dans une casserole, mélanger les framboises en conserve, le vinaigre blanc, l'ail, le poivre noir et la liqueur de framboise (facultative). Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent au bord. Appliquer la moitié du glaçage sur le jambon 30 minutes avant la fin de la cuisson. Faire cuire pendant 30 minutes de plus. Faire réchauffer le glaçage qui reste. Retirer le jambon glacé du four. Verser le reste du glaçage à la cuillère sur le jambon juste avant de le servir. **Donne 20 portions.**

## *Recettes à cuisson au four*

### *(cont.)*

#### **Gâteau moelleux**

125 ml (1/2 tasse) bien tassée de cassonade	1 sachet de 517 g (18,25 onces) de mélange à gâteau jaune
125 ml (1/2 tasse) de sucre blanc	150 ml (2/3 tasse) d'huile végétale
80 ml (1/3 tasse) de pacanes en petits morceaux (facultatif)	4 œufs
10 ml (2 c. à thé) de cannelle en poudre	225 g (8 onces) de yaourt nature

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 180 °C (350 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson).

Enduire de shortening le fond et les côtés d'un moule à cheminée ; fariner légèrement. Dans un petit bol, mélanger la cassonade, le sucre blanc, les pacanes (facultatif) et la cannelle jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé ; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le mélange à gâteau, l'huile, les oeufs et le yaourt au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Verser la moitié de la pâte dans le moule. Verser le mélange à la cannelle sur la pâte de façon uniforme. Verser le reste de la pâte sur la couche de mélange à la cannelle. Faire cuire pendant environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en sorte propre. Laisser le gâteau refroidir pendant 10 minutes et le retourner sur une assiette. **Donne 12 portions.**

#### **Glaçage pour gâteau moelleux**

250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
10 ml (2 c. à thé) de lait
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille ou autre extrait

Dans un petit bol, mélanger le sucre à glacer, le lait et l'extrait jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Piquer le dessus du gâteau à la fourchette et le napper de glaçage lorsque le gâteau est encore tiède.

#### **Rôti de porc aux canneberges et patates douces**

3 patates douces, épluchées et coupées en quartiers	125 ml (1/2 tasse) de sucre
1 rôti de porc de 900 g (2 livres) désossé	1,25 ml (1/4 c. à thé) de clous de girofle en poudre
1 boîte (400 g/14 onces) de sauce aux canneberges entières	Sel au goût

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 205 °C (400 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BAKE** (cuisson).

Mettre les patates douces au fond d'une rôtissoire. Laver le rôti et le mettre sur les patates. Dans un bol de taille moyenne, écraser la sauce aux canneberges ; ajouter le sucre, les clous de girofle en poudre et le sel et remuer. Verser sur le rôti et les patates. Faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre inséré au centre du rôti indique 70 °C (160 °F), entre 45 et 60 minutes. **Donne 4 portions.**

## *Recettes à cuisson par convection*

### **Biscuits à la citrouille**

1 sachet de 517 g (18,25 onces) de mélange à gâteau blanc	60 ml (1/4 tasse) de beurre ou margarine, ramolli(e)
10 ml (2 c. à thé) d'épices pour tarte à la citrouille	125 ml (1/2 tasse) de raisins secs (facultatif)
250 ml (1 tasse) de citrouille en boîte	

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 190 °C (375 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **CONVECTION**.

Vaporiser légèrement la plaque à biscuits de produit anti-adhésif de cuisson. Battre le mélange à gâteau, les épices pour tarte à la citrouille, la citrouille et le beurre au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Ajouter les raisins secs (facultatif). Mettre 15 ml (1 c. à table) de pâte sur la plaque à biscuits préparée. Répéter avec le reste de la pâte, en laissant 5 cm (2 pouces) entre les cuillérées. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés sur le bord. Laisser les biscuits refroidir sur la plaque pendant 1 à 2 minutes avant de les déposer sur une grille à refroidir.

**Donne 24 portions.**

### **Pain de maïs double**

60 ml (1/4 tasse) de lait	1 boîte de 225 g (8 onces) de maïs, style crème
1 œuf	
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale	500 ml (2 tasses) de mélange de semoule de maïs avec levure incorporée

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 220 °C (425 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **CONVECTION**. Beurrer un moule à muffins à 6 godets.

Dans un grand bol, mélanger l'œuf, le lait et l'huile. Ajouter le maïs en crème et la semoule de maïs ; remuer jusqu'à ce que la semoule soit humidifiée. Verser la pâte dans les moules à muffins. Faire cuire pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit doré. **Donne 6 portions.**

### **Poitrine de dinde rôtie aux herbes**

3150 g (7 livres) de poitrine de dinde, fraîche ou surgelée, décongelée	2,5 ml (1/2 c. à thé) d'ail, émincé
5 ml (1 c. à thé) de thym en poudre	125 ml (1/2 tasse) de beurre, ramolli
5 ml (1 c. à thé) de feuilles de romarin, écrasées	Sel et poivre au goût

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur 205 °C (400 °F) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **CONVECTION**.

Mettre la grille de cuisson au gril dans le plat de cuisson et vaporiser de produit anti-adhésif pour cuisson. Laver la poitrine de dinde et l'essuyer à l'essuie-tout. Mettre la dinde sur la grille, côté poitrine vers le haut. Dans un petit bol, mélanger le thym, le romarin, l'ail, le beurre, le sel, et le poivre ; frotter le mélange uniformément sur la poitrine de dinde. Faire rôtir la dinde pendant 2 heures 1/2 ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 80 °C (180 °F). Retirer du four, couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes avant de découper.

**Donne 8 portions.**



## *Recettes à cuisson au tournebroche*

### **Rôti de porc à la sauge et aux pommes**

1 rôti de porc de 900 g (2 livres)	4 tranches de bacon
5 ml (1 c. à thé) de sauge séchée	3 pommes moyennes à cuire, évidées et tranchées
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir	1 gros oignon, épluché et coupé en quartiers
15 ml (1 c. à table) d'ail, émincé	
Sel au goût	

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur  **BROIL/ROTISSERIE**  (grillage/rôtissoire) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur  **ROTISSERIE**  (rôtissoire).

Baisser la grille du four à la position la plus basse. Mettre le rôti sur l'ensemble de rôtisserie en suivant les instructions à la page 20. Dans un petit bol, mélanger la sauge, le poivre, d'ail et le sel. Frotter le mélange sur le rôti, mettre des tranches de bacon sur le dessus du rôti avant de le ficeler. Ficeler le rôti et le mettre au four. Ajouter les pommes et les oignons dans le plat de cuisson et les mettre sur la grille du four sous le rôti. Faire cuire entre 1 heure et 1 heure 1/2 ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 70 °C (160 °F). Brasser les pommes et les oignons pour qu'ils soient recouverts du jus du plat.  **Donne 6 portions.**

### **Poulet aux herbes**

15 ml (1 c. à table) de feuilles de sauge séchées	1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel de céleri
5 ml (1 c. à thé) de thym séché en poudre	2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika
5 ml (1 c. à thé) de poivre noir	1 poulet de 1,8 kg (4 livres)
	Huile d'olive

Pour préchauffer le four, régler le sélecteur de température sur  **BROIL/ROTISSERIE**  (grillage/rôtissoire) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur  **ROTISSERIE**  (rôtissoire).

Laver le poulet et l'essuyer à l'essuie-tout. Mettre le poulet sur l'ensemble de rôtissoire en suivant les instructions à la page 20.

Dans un petit bol, mélanger la sauge, le thym, le poivre, le sel de céleri et le paprika. Enduire le poulet d'huile d'olive. Frotter le mélange aux herbes sur la volaille. Faire rôtir pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 80 °C (180 °F).  **Donne 4 à 5 portions.**

# Recettes à cuisson au grill

## Poisson au parmesan

450 g (1 livre) de filets de poisson frais ou surgelé tel que morue, saumon ou hoplostète orange	30 ml (2 c. à table) de fromage Parmesan, ràpé
15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive	2,5 ml (1/2 c. à thé) d'estragon
15 ml (1 c. à table) de jus de citron	2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika
	Sel et poivre au goût

Suivre les instructions de cuisson au grill indiquées à la page 19.

Faire décongeler le poisson si nécessaire. Vaporiser le plat de cuisson de produit anti-adhésif pour cuisson ; mettre de côté. Rincer le poisson et le sécher avec un essuie-tout. Dans un sac en plastique refermable, mettre l'huile d'olive et le jus de citron. Dans un autre sac, mettre le fromage, l'estragon, le paprika, le sel et le poivre ; remuer pour mélanger. Mettre le poisson dans le sac d'huile et de jus de citron et secouer pour en enduire tous les côtés. Retirer le poisson et le mettre dans le sac de mélange sec ; remuer pour l'enduire. Retirer le poisson et le mettre sur le plat préparé à l'avance.

Régler le sélecteur de température sur **BROIL/ROTISSERIE** (grillage/rôtissoire) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BROIL** (grillage). Faire cuire le poisson au grill pendant 15 à 18 minutes par côté, selon l'épaisseur. **Donne 4 portions.**

## Bœuf au grill

900 g (2 livres) de London broil, bifteck de ronde ou coupe désirée	225 g (8 onces) de champignons entiers 1 gros oignon
--	---

### Marinade (peut être remplacée par une marinade préparée) :

1 gousse d'ail, émincée	30 ml (2 c. à table) de ketchup
125 ml (1/2 tasse) de sauce au soya	5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
30 ml (2 c. à table) d'huile végétale	5 ml (1 c. à thé) de poivre noir moulu
15 ml (1 c. à table) de vinaigre	

Suivre les instructions de cuisson au grill indiquées à la page 19.

Dans un petit bol, mélanger l'ail, la sauce au soya, l'huile, le vinaigre, le ketchup, l'origan et le poivre noir. Piquer la viande à la fourchette des deux côtés. Verser la marinade sur la viande.

Vaporiser le plat de cuisson de produit anti-adhésif ; mettre de côté. Éplucher l'oignon et le couper en quartiers, laver les champignons et les mettre dans le plat de cuisson préparé. Mettre la grille de cuisson au grill sur les légumes dans le plat à cuisson. Retirer la viande de la marinade et la mettre sur la grille.

Régler le sélecteur de température sur **BROIL/ROTISSERIE** (grillage/rôtissoire) ; régler le bouton de réglage de la fonction sur **BROIL** (grillage). Faire cuire au grill pendant 15 à 18 minutes par côté, selon l'épaisseur. **Donne 4 portions.**

### GARANTIE LIMITÉE

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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.

## **⚠️ ADVERTENCIA**

### **Peligro de incendio**

- No use con bolsas de cocción en el horno.
- No almacene ningún material, diferente a los accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- Siempre deje al menos una pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y el elemento de calefacción.
- No cubra o use cerca de cortinas, paredes, gabinetes, papel o productos plásticos, toallas, etc. Mantenga a una distancia de 2 a 4 pulgadas (5 a 10 cm) de la pared o de cualquier objeto en el mostrador.
- Es necesario que haya una supervisión cuando niños lo utilicen o se utilice cerca de ellos.
- Siempre desconecte el horno eléctrico cuando no esté en uso.
- Una limpieza periódica reduce el riesgo de incendio.
- Si el contenido se prende en llamas, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido termine de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

### **Peligro de choque eléctrico**

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o el horno en agua u otro líquido.
5. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
6. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de la limpieza y antes de colocar o retirar piezas.
7. No opere ningún aparato con un cable o clavija dañados, o después que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado en alguna otra forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre su inspección, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
11. No lo coloque cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico u horno calientes.
12. Debe tenerse extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

13. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición OFF (apagado/O) y saque el enchufe del tomacorriente.
14. Tenga extremo cuidado cuando saque la charola o cuando se deshaga de la grasa caliente.
15. No lo limpie con estropajos de metal. Se pueden separar pedazos del estropajo y tocar las partes eléctricas, causando un riesgo de descarga eléctrica.
16. No se deben insertar en el horno alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal, ya que pueden producir un incendio o riesgo de choque eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto, tocando o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, u objetos semejantes, cuando está en operación. No coloque ningún objeto sobre el aparato mientras esté en operación.
18. Debe tenerse extremo cuidado cuando se usen recipientes hechos de un material diferente de metal o de vidrio.
19. No guarde en este horno ningún otro material que no sea el de los accesorios recomendados por el fabricante.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y objetos semejantes.
21. No cubra la charola para migajas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio, ya que esto puede hacer que el horno se recaliente.
22. Para apagar el horno, gire el programador de tiempo hacia la posición OFF (apagado/O). Vea la sección "Piezas y Características".
23. No ponga los ojos ni la cara demasiado cerca de la puerta de vidrio templada de seguridad, por si llegara a romperse el vidrio de seguridad.
24. Siempre use el aparato con la charola para migajas segura en su lugar.
25. No use el aparato para otro uso que para el que ha sido diseñado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Información para la seguridad del consumidor

**Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.**

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza 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 calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más largo. Si se necesita un cable eléctrico más largo, podrá usarse un cable de extensión aprobado. La potencia eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la del tostador. Se debe tener cuidado al acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente. Siempre desenchufe el horno eléctrico del tomacorriente cuando no lo esté usando.

# Piezas y Características

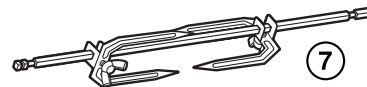
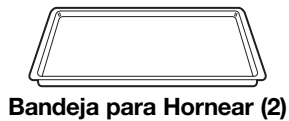
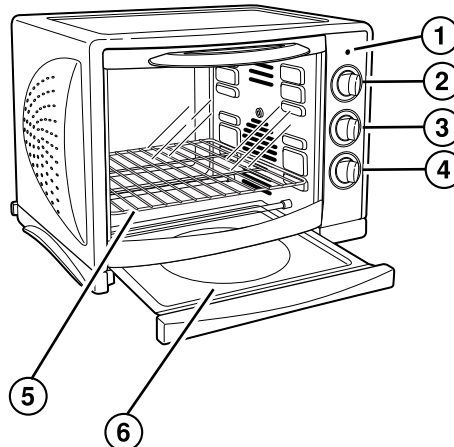
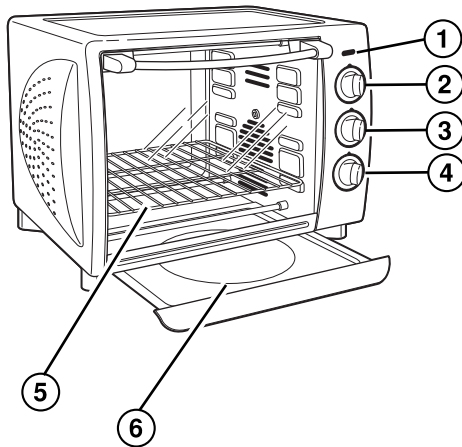
## Antes del primer uso

La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno en el tomacorriente. Coloque la perilla de temperatura en 450°F (230°C).

Caliente a esa temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial. Lave todos los accesorios antes del uso.

1. Luz Indicadora de Encendido
2. Perilla de Temperatura
3. Perilla de Función
4. Programador de Tiempo/Control de ENCENDIDO/APAGADO (O) del Horno

5. Parrilla del Horno (2)
6. Charola para Migajas/de Goteo Deslizable
7. Brocheta de Rosticería
8. Elevador de Rosticería
9. Bandeja para Hornear (2) y Parrilla para Asar



# Cómo Usar el Horno

## Horneado y Cocción Tradicional

1. Coloque la rejilla del horno en la posición media o baja, dependiendo del alimento que va a cocinar.
2. Ajuste la perilla de temperatura en la temperatura deseada.
3. Ajuste la perilla de función en **BAKE** (hornear).
4. Ajuste el programador de tiempo en 10 minutos o en **STAY ON** (dejar encendido) para precalentar el horno por 10 minutos.
5. Coloque en el horno la comida que va a hornear.
6. Rote el programador de tiempo más allá de 30 minutos, luego fije el tiempo deseado; O fije el programador de tiempo para que **STAY ON** (dejar encendido).
7. Al terminar, apáguelo (**OFF/O**).  
Desenchufe del tomacorriente.

### Consejos para calentar y recalentar

- No cubra por completo los alimentos con papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y retrasar el calentado.
- Para recalentar panecillos y galletas, colóquelos en la bandeja para hornear y caliente a 300°F (150°C) durante 10 minutos.
- Recaliente las sobras de asados o cacerolas a 350°F (180°C) por 20 a 30 minutos o hasta que se calienten por completo.

### Consejos de horneado

- El método de convección cocina hasta una tercera vez más rápido que el horneado tradicional.
- Cuando lo use por primera vez, fíjese si el tiempo o la temperatura se deben ajustar.
- El tiempo de cocción variará considerablemente dependiendo del grosor de la carne. Utilice un termómetro de alimentos para controlar la temperatura interna. Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar hueso, grasa o cartílago. Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

### Tamaños de moldes

Los siguientes moldes son adecuados para su horno. Para asegurarse, antes de preparar la receta coloque el molde en el horno para revisar que sea el apropiado.

- Molde para 6 muffins de una taza
- 2 Moldes para pan de 8 x 4 pulgadas (20 x 10 cm)
- Molde para pan de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm)
- 2 bandejas para hornear redondas o cuadradas de 8 pulgadas (20 cm)
- La mayoría de los platos para cacerola de 1 a 1½ cuarto de galón (1 a 1½ L)



## Asar a la parrilla

1. Coloque la parrilla del horno en la posición alta o media. Coloque el alimento en la parrilla para asar sobre la bandeja para hornear a la parrilla y póngalo en el horno. No precaliente el horno.
2. Ajuste la perilla de temperatura a **BROIL/ROTISSERIE** (asar/rostizador)
3. Ajuste la perilla de función en **BROIL** (asar).
4. Rote el programador de tiempo más allá de 30 minutos, luego fije al tiempo deseado; O fije el programador de tiempo para que **STAY ON** (dejar encendido).
5. A la mitad del tiempo de cocción o cuando la comida se haya dorado, dé vuelta al alimento para que se dore y ponga a cocinar por el otro lado.
6. Al terminar, apáguelo (OFF/O). Desenchufe del tomacorriente.

### Consejos para asar a la parrilla

- Para obtener mejores resultados, no precaliente el horno cuando ase a la parrilla.
- Siempre deje un espacio de al menos una pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y el elemento de calentamiento.
- Use la parrilla del horno en la posición alta para tiempos más rápidos de asado a la parrilla. Use la posición baja para los alimentos que necesiten tiempos para asar más prolongados, como el pollo.

### Tabla para Asar a la Parrilla

ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO
Hamburguesas	20 minutos
Hot Dogs	15 minutos
Empanadas (perfore la cubierta antes de cocer)	15 a 20 minutos
Pescado	15 minutos

Estos tiempos de cocción son un promedio y se deben ajustar a las preferencias individuales. Dé vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

## Cocción por Convección

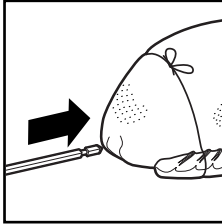
**NOTA:** El modo de cocción por convección podrá cocinar la mayoría de los alimentos hasta una tercera vez más rápido que el horneado tradicional.

1. Coloque la parrilla del horno en la posición media o baja, dependiendo del alimento que va a cocinar.
2. Ajuste la perilla de temperatura en la temperatura deseada.
3. Ajuste la perilla de función en **CONVECTION**.
4. Ajuste el programador de tiempo en 10 minutos o en **STAY ON** (dejar encendido) para precalentar el horno por 10 minutos antes de empezar a hornear.
5. Coloque en el horno la comida que va a hornear.
6. Rote el programador de tiempo más allá de 30 minutos, luego fije el al tiempo deseado; O fije el programador de tiempo para que **STAY ON** (dejar encendido).
7. Al terminar, apáguelo (OFF/O). Desenchufe del tomacorriente.

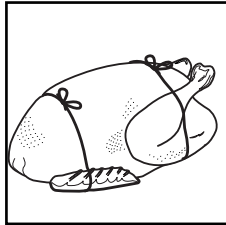


## Cocción por Rosticero

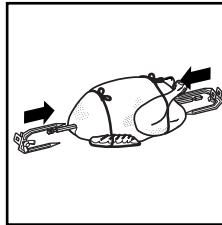
1. Coloque la parrilla del horno en la posición más baja, después coloque el bandeja para hornear sobre la parrilla.
2. Gire la perilla de temperatura a **BROIL/ROTISSERIE** (asar/rostizador) y precaliente el horno.  
**NOTA:** Los elementos de calentamiento de la parte inferior no se encenderán durante la cocción por rosticero.
3. Inserte la varilla de rosticería en el centro de la carne.



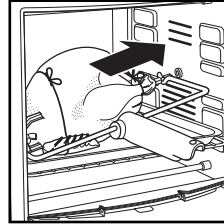
**NOTA:** El pollo y piezas grandes de carne se deben atar con una cuerda de algodón. Las alas y piernas de pollo se deben amarrar ajustadamente para evitar que toquen la bandeja para hornear. Puede acomodar en el horno un pollo de hasta 5 libras (2250 g) si se centra y amarra correctamente.



4. Coloque la brocheta de rosticería en la varilla con los tenedores insertados en la parte inferior del pollo. Centre la carne a lo largo en la varilla.
5. Apriete los tornillos en los tenedores de rosticería después de haber centrado la carne en la varilla.



6. Apague el horno (OFF/O), después use el elevador de rosticería para poner la varilla en el horno con el extremo puntiagudo de la varilla insertado en el lado derecho del horno. Levante la varilla sobre el soporte en el lado izquierdo del horno y ponga la varilla sobre el soporte.



7. Gire la perilla de función hacia el ajuste de **ROTISSERIE** (rostizador).  
**NOTA:** Siempre apague el horno (OFF/O) para revisar la temperatura de la carne o para sacar la carne del horno. Utilice un termómetro de alimentos para controlar la temperatura interna. Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar hueso, grasa o cartílago. Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
8. Posicione el programador de tiempo más allá de 30 minutos, luego fije al tiempo deseado; O fije el programador de tiempo para que **STAY ON** (dejar encendido).
9. Para sacar la carne cocida del horno, coloque el elevador de rosticería con los ganchos debajo de la varilla de rosticería. Levante y deslice la varilla de rosticería hacia la izquierda y sáquela del horno.
10. Coloque la carne en una superficie limpia y use un agarrador de ollas para desatornillar los tenedores de rosticería. Deslice la carne en una charola para servir o en una superficie para cortar.

## *Limpieza del Horno*

La charola deslizable de su horno se debe limpiar con frecuencia para un mejor rendimiento y durabilidad.

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
2. Lave la parrilla del horno y la bandeja para hornear en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
3. Para limpiar la charola para migajas, deslícela hacia afuera y límpiela con un paño húmedo. Deslícela de regreso a su lugar.

4. Para limpiar las paredes interiores y el exterior del horno, limpie con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos. No limpie con esponjas de metal para limpiar ya que se pueden desprender trozos y tocar las partes eléctricas, causando un riesgo de choque eléctrico.

## *Solución de Problemas*

### **El horno no calienta.**

Revise para asegurarse de que el tomacorriente funcione y de que el horno esté enchufado. Después gire la perilla de temperatura a 350°F (180°C), gire la perilla de función a **BAKE** (hornear) y gire el programador de tiempo a **STAY ON** (dejar encendido).

### **Sale del horno un olor y humo.**

El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los electrodomésticos para calentar. Esto no se presentará después del periodo inicial de calentamiento.

### **Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan.**

Use la posición de la parrilla del horno para centrar los alimentos en el horno. Ajuste la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener mejores resultados con sus recetas.

### **SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:**

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

## *Recetas para Hornear*

### **Pollo Asado**

Para asar un pollo completo en el horno, el pollo debe pesar 7 libras (3150 g) o menos.

### **Papas al Horno**

4 papas para hornear medianas, de unas 10 onzas (284 g) cada una

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 425°F (220°C); gire la perilla de función a **BAKE** (hornear).

Lave las papas y perfore la piel con un tenedor. Coloque las papas en una bandeja para hornear e introduzca en el horno. Cocine por una hora o hasta que estén listas. No las envuelva en papel de aluminio ya que esto puede aumentar el tiempo de cocción.

## Recetas para Hornear (cont.)

### Panecillos de Carne

1 libra (450 g) de carne molida magra	1 cucharada (15 ml) de perejil fresco, picado fino
1 cebolla pequeña, picada fina	1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal
3/4 taza (175 ml) de pan rallado fresco	1/4 cucharadita (1.25 ml) de pimienta
1 huevo, batido	
1 cucharada (15 ml) de queso parmesano rallado	

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 350°F (180°C); gire la perilla de función a **BAKE** (hornear).

Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Divida la mezcla entre una asadera para 6 bollos. Hornee a 350°F (180°C) por 30 minutos o hasta que estén hechos. **Sirve 4 a 6 porciones.**

### Pizza en 5 Minutos

Muffins ingleses cortados al medio tostados ligeramente	Queso mozzarella rallado
Salsa para pizza o spaghetti	Rebanadas de pepperoni

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 450°F (230°C); gire la perilla de función a **BAKE** (hornear).

Coloque los muffins cortados sobre la bandeja para hornear con el lado cortado hacia arriba. Coloque salsa sobre la parte superior de cada muffin. Espolvoree con queso; luego coloque el pepperoni. Coloque la bandeja en el horno y hornee por 5 minutos o hasta que se derrita el queso.

### Jamón Glaseado con Frambuesas y Pimienta

1 jamón de 9 a 10 libras (4050 g – 4500 g) cocido cortado en espiral con hueso	1 cucharada (15 ml) de ajo picado
1 frasco de 12 onzas (350 g) de conserva de frambuesas	1 cucharada (15 ml) de pimienta negra
2 cucharadas (30 ml) de vinagre blanco	2 cucharadas (30 ml) de licor de frambuesas (opcional)

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 350°F (180°C); gire la perilla de función a **BAKE** (hornear).

Coloque la parrilla del horno en la posición más baja. Coloque la parrilla para asar en la bandeja de horneado y coloque el jamón sobre la parrilla. Prepare y caliente el jamón de acuerdo con las instrucciones del paquete. En una sartén, mezcle la conserva de frambuesas, el vinagre blanco, el ajo, la pimienta negra y el licor de frambuesas (opcional). Cocine en medio hasta que aparezcan burbujitas alrededor del borde. Con un cepillo, pinte la mitad del glaseado sobre el jamón 30 minutos antes del tiempo de finalización de cocción. Hornee por los 30 minutos finales. Recaliente el glaseado restante. Quite el jamón glaseado del horno. Con una cuchara, coloque el resto del glaseado sobre el jamón justo antes de servir. **Sirve 20 porciones.**

### Pastel de Miel

1/2 taza (125 ml) de azúcar moreno	2/3 taza (150 ml) de aceite vegetal
1/2 taza (125 ml) de azúcar blanca	4 huevos
1/3 taza (80 ml) de pecanas picadas (opcional)	8 onzas (225 g) de yogur común
2 cucharaditas (10 ml) de canela molida	
1 paquete de mezcla de pastel amarillo de 18.25 onzas (517 g)	

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 350°F (180°C) y gire la perilla de función a **BAKE** (hornear).

Engrase la base y los lados de un molde para bundt con mantequilla; enharine ligeramente. En un tazón pequeño mezcle bien el azúcar moreno, el azúcar blanco, las pecanas (opcionales) y la canela; separe. En un tazón grande bata la mezcla para pastel, los huevos y el yogur con una batidora eléctrica a velocidad media durante 2 minutos. Vierta la mitad de la mezcla en el molde. Espolvoree la mezcla de canela en forma pareja sobre la otra mezcla. Vierta la mezcla restante sobre la capa de canela. Hornee por alrededor de 55 minutos o hasta que un escarbadientes salga limpio al introducirlo en el centro. Deje enfriar el pastel por 10 minutos y páselo a un plato. **Sirve 12 porciones.**

## *Recetas para Hornear (cont.)*

### **Pastel de Miel Glaseado**

- 1 taza (250 ml) de azúcar en polvo
- 2 cucharaditas (10 ml) de leche
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de esencia de vainilla  
u otro extracto deseado

En un tazón pequeño mezcle el azúcar en polvo, la leche y el extracto hasta que queden homogéneos. Perfore la parte superior del pastel con un tenedor y vierta el glaseado sobre el pastel mientras se encuentre ligeramente tibio.

### **Asado de Cerdo y Arándano Agrio con Camotes**

- 3 camotes pelados y cortados en cuartos
- 1 asado de cerdo sin hueso de 2 libras (900 g)
- 1 lata de 14 onzas (400 g) de salsa de arándanos y moras enteros
- 1/2 taza (125 ml) de azúcar
- 1/4 cucharadita (1.25 ml) clavos molidos
- Sal al gusto

Para precalentar el horno, ajuste la perilla de temperatura a 400°F (205°C); ajuste la perilla de función en **BAKE** (hornear).

Coloque los camotes en el fondo de un molde para asar. Lave el asado y póngalo sobre los camotes. En un tazón mediano, haga puré la salsa de arándano agrio, agregue y mezcle el azúcar, clavos y sal. Vierta sobre el asado y los camotes. Cueza hasta que el termómetro insertado en el centro del asado marque 160°F (70°C), de 45 a 60 minutos. **Sirve 4 porciones.**

## *Receta para Convección*

### **Galletas de Calabaza**

- 1 paquete de mezcla de pastel blanco de 18.25 onzas (517 g)
- 2 cucharaditas (10 ml) de especia de tarta de calabaza
- 1 taza (250 ml) de calabaza en lata
- 1/4 taza (60 ml) de mantequilla o margarina derretidas
- 1/2 taza (125) de pasas de uva (opcional)

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 375°F (190°C) y gire la perilla de función a **CONVECTION** (convección).

Rocíe ligeramente una bandeja para galletas con aerosol para cocción antiadherente. Bata la mezcla para pastel, la especia para tarta de calabaza, la calabaza y la mantequilla con una batidora eléctrica a velocidad media durante 2 minutos. Vierta y mezcle las pasas de uva (opcional). Retire 1 cucharada (15 ml) de masa y colóquela sobre la bandeja para galletas preparada. Repita con la masa restante, colocando las cucharadas a una distancia de 2 pulgadas (5 cm). Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que queden ligeramente doradas en los bordes. Deje reposar en una bandeja para galletas y deje enfriar de 1 a 2 minutos antes de pasarlas a una bandeja de enfriamiento. **Sirve 24 porciones.**

### **Pan de Maíz Doble**

- 1/4 taza (60 ml) de leche
- 1 huevo
- 1/4 taza (60 ml) de aceite vegetal
- 1 lata de maíz cremoso de 8 onzas (225 g)
- 2 tazas (500 ml) de mezcla de harina de maíz amarillo leudante

Para precalentar el horno, fije la perilla de temperatura en 425°F (220°C) y gire la perilla de función a **CONVECTION** (convección). Engrase un molde para muffins de 6 tazas.

En un tazón grande mezcle el huevo, la leche y el aceite. Agregue el maíz cremoso y la mezcla de harina de maíz amarillo; mezcle hasta que la harina quede ligeramente húmeda. Vierta la mezcla en un molde para muffins. Hornee durante 20 minutos o hasta que quede marrón dorado. **Sirve 6 porciones.**

## Receta para Convección (cont.)

### Pechuga de Pavo Asada a las Hierbas

1 pechuga de pavo de 7 libras (3150 g), fresca o congelada, descongelada	1/2 cucharadita (2.5 ml) de ajo picado
1 cucharadita (5 ml) de tomillo molido	1/2 taza (125 ml) de mantequilla ablandada
1 cucharadita (5 ml) de hojas de romero trituradas	Sal y pimienta al gusto

Para precalentar el horno, ajuste la perilla de temperatura a 400°F (205°C); ajuste la perilla de función a **CONVECTION** (convección).

Ensamble la parrilla para asar en bandeja para hornear y rocíe con aceite de cocina antiadherente en aerosol. Lave la pechuga de pavo y séquela con golpecitos con una toalla de papel. Coloque la pechuga de pavo en la parrilla. En un tazón pequeño mezcle el tomillo, romero, ajo, mantequilla, sal, y pimienta; frote la mezcla homogéneamente en la pechuga de pavo. Ase la pechuga de pavo por 2½ horas o hasta que la temperatura interna alcance los 180°F (80°C). Retire del horno, cobra y deje durante 15 minutos antes de trincar. **Sirve 8 porciones.**

## Receta para Rosticería

### Asado de Cerdo con Salvia y Manzana

1 asado de cerdo de 2 libras (900 g)	4 rebanadas de tocino
1 cucharadita (5 ml) de salvia deshidratada	3 manzanas medianas sin centro y en rebanadas
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra	1 cebolla grande pelada y en cuartos
1 cucharada (15 ml) de ajo picado	
Sal a gusto	

Para precalentar el horno, ajuste la perilla de temperatura en **BROIL/ROTISSERIE** (asar/rostizador); ajuste la perilla de función en **ROTISSERIE** (rostizador).

Coloque la parrilla del horno en la configuración más baja. Coloque el asado en el montaje de rosticería siguiendo las instrucciones de la página 33. En un tazón pequeño mezcle la salvia, la pimienta, el ajo y la sal. Frote la mezcla sobre el asado; coloque las rebanadas de tocino sobre la parte superior del asado antes de atarlo. Ate el asado y colóquelo en el horno.

Coloque las manzanas y las cebollas en la bandeja para hornear y depositela en la bandeja del horno debajo del asado. Ase por 1 a 1½ horas o hasta que el termómetro de carne registre 160°F (70°C). Mezcle las manzanas y las cebollas para cubrir con los jugos de cocción. **Sirve 6 porciones.**

### Pollo Frotado con Hierbas

1 cucharada (15 ml) de hojas de salvia secas	1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal de apio
1 cucharadita (5 ml) de tomillo seco molido	1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimentón
1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra	1 pollo de 4 libras (1800 g)
	Aceite de oliva

Para precalentar el horno, ajuste la perilla de temperatura en **BROIL/ROTISSERIE** (asar/rostizador); ajuste la perilla de función en **ROTISSERIE** (rostizador).

Lave el pollo y séquelo con pequeños golpes secos con toallas de papel. Coloque el pollo en el ensamblaje de rosticería siguiendo las instrucciones en la página 33.

En un tazón pequeño, combine la salvia, tomillo, pimienta, sal de apio y el pimentón. Cepille el pollo con aceite de oliva. Frote el ave entera con la mezcla de hierbas. Cueza por 2 horas o hasta que el termómetro marque 180°F (80°C). **Sirve 4 a 5 porciones.**

# Receta para Asar

## Pescado Horneado con Parmesano

1 libra (450 g) de filetes de pescado frescos o congelados, como bacalao, salmón o pargo	2 cucharadas (30 ml) de queso Parmesano rallado
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva	1/2 cucharadita (2.5 ml) de estragón
1 cucharada (15 ml) de jugo de limón	1/2 cucharadita (2.5 ml) de p��prika
	Sal y pimienta a gusto

Siga las instrucciones para asar a la parrilla que se encuentran en la página 32.

Descongele el pescado si está congelado. Rocíe la bandeja para hornear con rociador anti-adherente; separe. Enjuague el pescado y s  quelo con toallas de papel. Coloque el aceite de oliva y el jugo de limón en una bolsa plástica herm  tica. En otra bolsa coloque el queso, el estragón, la p  prika, la sal y pimienta; mezcle bien. Coloque el pescado en el aceite y jugo de limón y sacuda para recubrir todos los lados. Quite el pescado y colóquelo en una bolsa para mezclar seca; sacuda para recubrir. Quite el pescado y colóquelo en la bandeja preparada previamente.

Ajuste la perilla de temperatura en **BROIL/ROTISSERIE** (asar/rostizador); ajuste la perilla de función en **BROIL** (asar). Ase el pescado por 15 a 18 minutos por lado (dependiendo del grosor). **Sirve 4 porciones.**

## Carne de Res a la Parrilla

2 libras (900 g) de asado a la londinense, de bistec de masa redonda o del corte deseado	8 onzas (225 g) de champi��nes enteros
	1 cebolla grande

### Para Marinar (se puede sustituir con marinado preparado):

1 diente de ajo picado	2 cucharadas (30 ml) de catsup
1/2 taza (125 ml) de salsa de soya	1 cucharadita (5 ml) de or��gano seco
2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal	1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra molida
1 cucharada (15 ml) de vinagre	

Siga las instrucciones para asar a la parrilla que se encuentran en la página 32.

En un tazón pequeño, mezcle el ajo, salsa de soya, aceite, vinagre, catsup, orégano y pimienta negra. Con un tenedor, haga varios orificios por ambos lados de la carne. Vierta el marinado sobre la carne.

Rocíe la bandeja para hornear preparada con aceite de cocina antiadherente en aerosol, parrilla a un lado. Pele y corte en cuartos la cebolla, lave los champi  nes y colóquelos en la bandeja para hornear preparado. Coloque la parrilla para asar sobre los vegetales de la bandeja para hornear. Saque la carne del marinado y colóquela en la parrilla.

Ajuste la perilla de temperatura en **BROIL/ROTISSERIE** (asar/rostizador); ajuste el perilla de función en **BROIL** (asar). Ase a la parrilla por 15 a 18 minutos por lado (dependiendo del grosor). **Sirve 4 porciones.**

# Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 01 800 71 16 100

## PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:	
<p>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></p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>			
<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>			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>Quando 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> <li>Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>			
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>			
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;"><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>  <b>01 800 71 16 100</b>  <b>E-mail: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</b></p>	

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

**Distrito Federal**

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

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

**Nuevo Leon**

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

**Jalisco**

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

**Chihuahua**

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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
31197, 31197R, 31199R, 31199XC, 31199XR	027	120 V~ 60 Hz 1500 W
<p>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".</p>		