

proctor|silex

Roaster Oven Rôtissoire Horno asador

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


Recipes, tips, product information and registration: proctorsilex.com

Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : proctorsilex.ca

Para recetas, consejos, información del producto y registro: proctorsilex.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. This roaster oven is not intended for commercial, professional, or industrial-type usage. This roaster oven is designed only for cooking food. It should not be used for heating nonfood products such as melting wax. This appliance is designed, built, and intended for household use only.

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping

over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

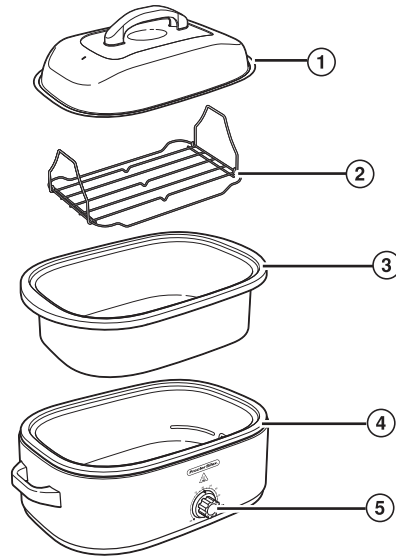
Parts and Features

To order parts, visit: proctorsilex.com/parts



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

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



Tips for Using Your Roaster Oven

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

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

Using Your Roaster Oven

CAUTION Burn Hazard.

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

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

Roasting Chart

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

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

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

NOTE: Visit foodsafety.gov or fsis.usda.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

Baking

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

Steaming

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

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

Warming Rolls, Biscuits, etc.

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

Quantity Cooking

Roasting Pan may be used as a large cooking utensil when cooking or heating large quantities. It may be used to simmer sauces, soups, or stews, or simply to heat or warm large quantities. When cooking or heating soups or stews in Roaster Oven, stir occasionally for quicker, even heating.

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

Care and Cleaning

CAUTION Electrical Shock Hazard.

- Disconnect power before cleaning.
 - Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.
- Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.
- Turn Temperature Control Knob to MIN.
 - Wash Lid, Rack, and Roasting Pan in hot, soapy water. To remove burned-on food, let soak and then scrub with a nylon scouring pad. Rinse in hot water; then dry.
 - Wipe inside and outside of Roaster Oven with a damp cloth; then dry.
- NOTE:** Discoloration of Lid may occur if washed in the dishwasher.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 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 write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Cette rôtissoire n'est pas destinée à un usage commercial, professionnel ou industriel. Elle est conçue uniquement pour la cuisson d'aliments. Elle ne doit pas être utilisée pour chauffer des produits non alimentaires, comme faire fondre de la cire. Cet appareil est conçu, fabriqué et destiné à l'usage ménager seulement.

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

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

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

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

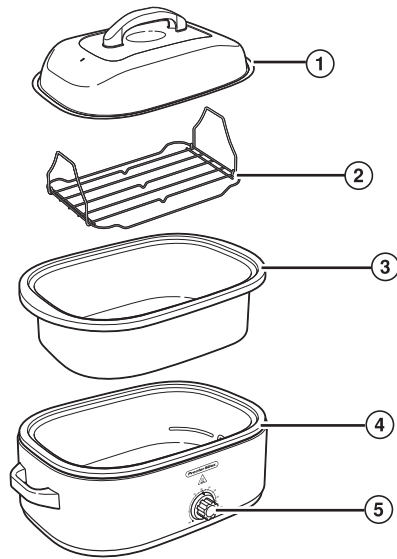
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces : proctorsilex.ca/parts



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

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



Conseils à propos de la rôtissoire

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

- Avant de faire cuire ou de rôtir dans la rôtissoire, s'assurer que le plat que vous prévoyez d'utiliser conviendra en le plaçant dans le plat à rôtir amovible. La plupart des cocottes résistantes à la chaleur peuvent être placées dans la rôtissoire.
- Le plat à rôtir doit toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtissoire. Si vous cuisinez des soupes, des ragouts ou des plats mijotés en grande quantité, le plat à rôtir peut être utilisé comme cocotte dans la base.
- Les plats pour la cuisson doivent être placés sur la grille pour une circulation maximale de la chaleur. Si nécessaire, la grille peut être retirée pour accommoder un grand plat ou deux plats dans la rôtissoire.
- Les sacs de rôtissage au four en papier d'aluminium peuvent être utilisés dans la rôtissoire. Nous ne recommandons pas d'utiliser des sacs plastique de rôtissage au four dans la rôtissoire.
- Ne pas enlever le couvercle de la rôtissoire inutilement. Enlever le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.

Utilisation de la rôtissoire

ATTENTION Risque de brûlure.

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

Tableau de rôtissage

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

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

*Les grosses dindes qui touchent les côtés du plat à rôtir peuvent cuire plus rapidement. **REMARQUE :** Veuillez consulter le site foodsafety.gov ou fsis.usda.gov pour obtenir davantage de renseignements sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

