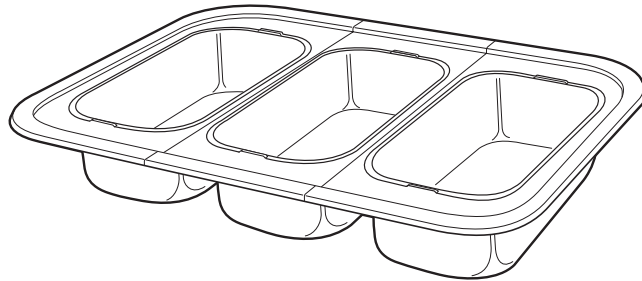


**Hamilton Beach®**

*Roaster Oven Insert Pans*

*Plats amovibles pour rôtissoire*

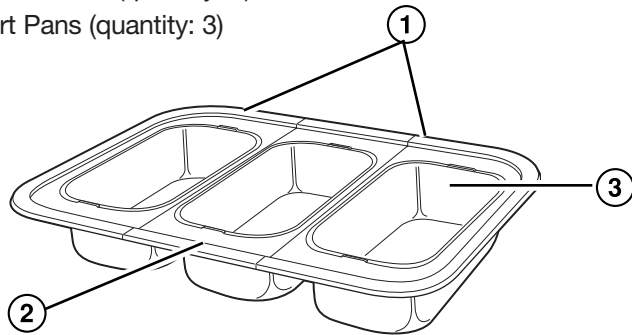


English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
Français.....	11
Canada : 1-800-267-2826	

840100800

## Parts and Features

1. End Frames (quantity: 2)
2. Center Frame (quantity: 1)
3. Insert Pans (quantity: 3)



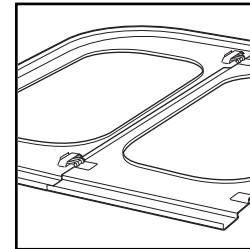
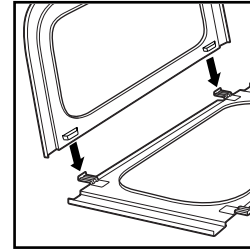
## Using Your Roaster Oven Insert Pans

1. Wash all pans and frames with warm, soapy water.
2. Remove the roaster oven's insert pan from the oven well (if present). Fill the roaster oven well with 2 gallons of water.
3. Assemble the three-piece frame before placing it on the roaster oven. Assembly is easiest with the frame pieces upside down (that is with the bent end of the tab facing up).

2

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

4. Insert the slot from the end frame over the bent end of the tab on the center frame. Carefully rotate the end frame so that the bent tab comes through the slot. Assemble the other end frame to the opposite side of the center frame. Keep frame pieces aligned while rotating the frame right-side-up. Make sure all four tabs are fully inserted and cannot be pulled apart when lifting up and out on end frames before placing the assembled frame on roaster oven.



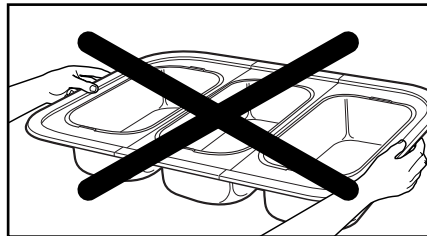
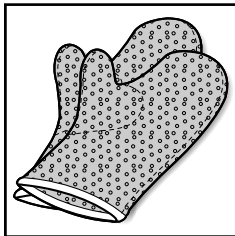
**NOTE:** Frame disassembly is best done by turning the frame upside down and pulling up and out on the end frames.

5. Place the assembled frame onto the roaster oven. Spray the insert pans with a non-stick cooking spray before each use. Place the empty insert pans on frame. Ensure that pans are secure. The pans should not float.
6. Cover with roaster oven lid and plug roaster oven into outlet. Preheat on 350°F for 30 minutes or until water is very hot.
7. Uncover and carefully place hot, cooked food in insert pans.
8. Cover and reduce heat setting to 200°F to keep foods warm. Adjust temperature as needed.

3

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

9. Stir food occasionally and keep food covered to maintain temperature.
10. Carefully add more hot water if necessary.



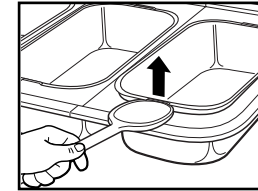
## ⚠ CAUTION

### Burn Hazard

- Escaping steam may cause burns.
- Use hot mitt to protect hand when opening hot roaster oven.
- Insert pans and frame are hot. Handle carefully.
- Do not carry hot assembled frame with insert pans in the frame.

### Cleaning Your Roaster Oven Insert Pans

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



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

### For Best Results

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

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

## Recipes

---

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

### Party Meatballs

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

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

### Baked Potatoes

10 pounds baking potatoes

Wash and scrub the potatoes. Pierce all the potatoes, several times. Stack in the roaster oven so that they are not touching the sides of the roaster oven. Bake at 400°F for 1 hour, or until done. Check for doneness by piercing with a fork.

### North Carolina Pork Barbeque

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

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

### Southern Baked Beans

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

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

### Seasoned Rice

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

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

### Cheddar Onion Cornbread

¼ cup butter  
1½ cups chopped onion  
8-ounce container sour cream  
1½ cups grated cheddar cheese, divided  
2 eggs  
1 cup milk  
2 8-ounce packages corn muffin mix  
15-ounce can cream corn  
3 drops hot pepper sauce

In a skillet over medium high heat, sauté onions in butter until soft. Transfer to a medium mixing bowl and let cool. Stir in sour cream and 1 cup of the cheddar cheese. Set aside.

In another bowl, whisk eggs. Then add milk, muffin mix, cream corn, and pepper sauce. Stir until mixed. Spread muffin batter into a greased 9x13-inch baking pan. Dollop sour cream mixture over top of batter. Sprinkle remaining cheddar cheese over all. Place in roaster oven and bake at 425°F for 30 to 35 minutes. Let set for 5 minutes before cutting.

### Chili

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

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

## Customer Service

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

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

### LIMITED WARRANTY

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

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

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

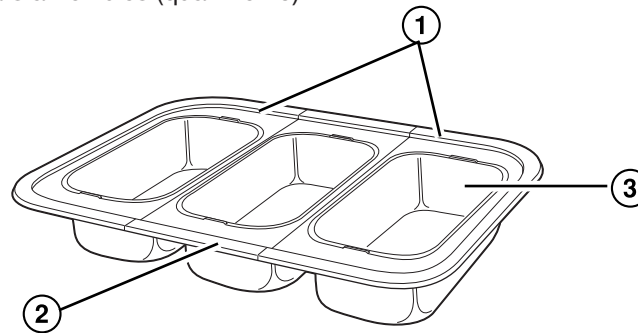
Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## Pièces et caractéristiques

---

1. Encadrements latéraux (quantité : 2)
2. Encadrement central (quantité : 1)
3. Plats amovibles (quantité : 3)



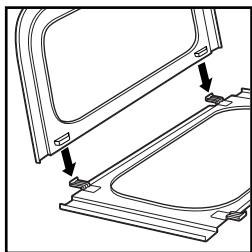
## Utilisation de vos plats amovibles pour rôtissoire

---

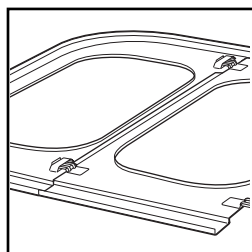
1. Laver tous les plats et les encadrements à l'eau chaude savonneuse.
2. Retirer le plat amovible pour rôtissoire de la cavité du four (le cas échéant). Remplir la cavité du four de 2 gallons d'eau.
3. Assembler l'encadrement en 3 pièces avant de le placer sur la rôtissoire. Il est plus facile de faire l'assemblage avec les pièces de l'encadrement à l'envers (c'est à dire l'extrémité recourbée de l'onglet vers le haut).

## Utilisation de vos plats amovibles pour rôtissoire (suite)

4. Insérer la fente de l'encadrement latéral sur l'extrémité



recourbée de l'onglet sur l'encadrement central. Faire tourner avec précaution l'encadrement latéral de façon à ce que l'onglet recourbé s'enclenche dans la fente. Assembler l'autre encadrement latéral au côté opposé de l'encadrement central. Veiller à ce que les pièces de l'encadrement restent alignées lorsqu'on fait tourner l'encadrement le côté droit vers le haut. S'assurer que les quatre onglets sont bien insérés et ne peuvent pas être retirés lorsqu'on soulève les encadrements latéraux avant de placer l'encadrement assemblé sur la rôtissoire.



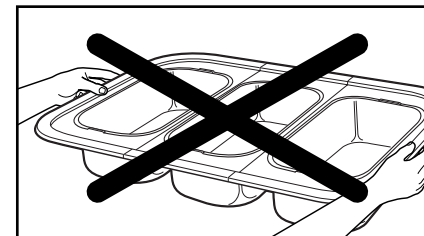
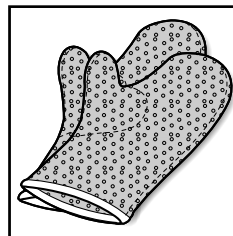
**REMARQUE :** Pour démonter l'encadrement, il est plus facile de

tourner l'encadrement à l'envers et tirer vers le haut sur les encadrements latéraux pour les sortir.

5. Placer l'encadrement assemblé sur la rôtissoire. Utiliser un vaporisateur de cuisson non adhésif sur les plats amovibles avant chaque utilisation. Placer les plats amovibles vides sur l'encadrement. S'assurer que les plats sont bien en place. Les plats ne devraient pas flotter.
6. Couvrir avec le couvercle de la rôtissoire et brancher la rôtissoire dans une prise de courant. Préchauffer à 350°F pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit très chaude.

## Utilisation de vos plats amovibles pour rôtissoire (suite)

7. Découvrir et placer délicatement les aliments cuits chauds dans les plats amovibles.
8. Couvrir et réduire le réglage de chaleur à 200°F pour garder les aliments au chaud. Ajuster la température au besoin.
9. Remuer les aliments de temps en temps et laisser les aliments sous couvercle pour maintenir la température.
10. Ajouter délicatement plus d'eau chaude si nécessaire.



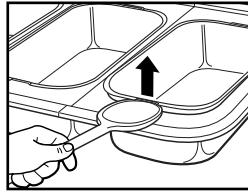
### ⚠ MISE EN GARDE

#### Danger de brûlures

- La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Utiliser des mitaines de four pour protéger les mains lors de l'ouverture de la rôtissoire chaude.
- Les plats insérés dans l'encadrement sont chauds. Les prendre prudemment.
- Ne pas transporter l'encadrement assemblé chaud avec les plats amovibles insérés dans l'encadrement.

## Nettoyage de vos plats amovibles pour rôtissoire

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



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

## Pour obtenir les meilleurs résultats

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

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

## Recettes

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

### Boulettes de viande

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

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

### Pommes de terre au four

10 lb de pommes de terre au four

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

### Barbecue de porc de la Caroline du Nord

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

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

**Donne 24 portions.**

### "Fèves au lard" à la mode du Sud

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

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

16

### Riz assaisonné

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

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

### Pain de maïs au cheddar et à l'oignon

¼ tasse de beurre  
 1½ tasse d'oignon haché  
 Contenant de 8 oz de crème sure  
 1½ tasse de fromage cheddar râpé, divisé  
 2 oeufs  
 1 tasse de lait  
 2 paq. de 8 oz de mélange pour muffin au maïs  
 Bte de 15 oz de maïs en crème  
 3 gouttes de sauce au poivre forte

Dans une poêle, faire sauter les oignons dans du beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Les transférer à un bol à mélanger moyen et laisser refroidir. Y mélanger la crème sure et une tasse de cheddar. Mettre de côté.

Dans un autre bol, battre les oeufs. Ajouter le lait, le mélange à muffin, le maïs en crème et la sauce au poivre. Remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Étendre la pâte dans un plat de cuisson graissé de 9 x 13 po. Mettre des cuillerées du mélange de crème sure sur la pâte. Saupoudrer le tout de fromage. Placer dans la rôtissoire et cuire à 425°F pendant 30 à 35 minutes. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de couper.

17

## Chili

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

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

## Service à la clientèle

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

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

### **GARANTIE LIMITÉE**

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

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

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0