

# 18 Qt. Electric Roaster Oven

Care/Use and Recipe Guide

# 17 Ltr. Électrique de Rôtissoire

Guide de soin/usage et Recette



# NESCO®

Your Key Ingredient™

# NESCO®

Your Key Ingredient™

English

## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	1
Parts, Operation, Care and Cleaning.....	2-3
Cooking Guides .....	4-5
Recipes .....	6-10
One Year Limited Warranty.....	11

Français

## TABLE DES MATIÈRES

Mesures de Précaution Importantes .....	12
Pièces, Mode d'emploi, Entretien et de Nettoyage .....	13-14
Guide de Cuisson .....	15-16
Garantie Limitée d'un an .....	17

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specification / Caractéristiques: 1450 W., 120 V, 60Hz

The Metal Ware Corp  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1 (800) 288-4545



POUR LES ACCESSOIRES ET  
LES PRODUITS SUPPLÉMENTAIRES  
FOR ACCESSORIES AND  
ADDITIONAL PRODUCTS  
**nescocom**

## - This product is designed for household use only -

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## 1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Turn control knob to minimum then plug appliance cord into electrical outlet. Adjust temperature dial to desired setting for cooking. When finished cooking turn control knob to minimum setting and remove cord from electrical outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
5. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazard, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Never pull on cord.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
13. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
14. Do not use metal scouring pads on the exterior surface of the roaster base. Pieces can break off the pads and touch electrical parts creating a shock hazard.
15. Always place the roaster base on a flat, non-flammable, heat resistant surface when cooking.
16. Never use near or on carpet, furniture, or other combustible materials.
17. Operate oven in a well-ventilated area away from walls and other combustible materials.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

**Polarized Plug:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

**Short Cord Instructions:** A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## PARTS



## BEFORE FIRST USE

1. Read and follow all instructions and save for reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts, except Base, following the instructions in the 'Care and Cleaning' section.
4. Wipe the roaster base with a damp cloth.
5. **TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD - NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

## IMPORTANT! "SMOKE OUT" OVEN BEFORE USE

It is necessary to "SMOKE OUT" your roaster oven before regular use. You will only need to perform this procedure once. It is NORMAL for smoke and odor to be present during this process.

The "SMOKE OUT" process:

1. Place the roaster base in a well ventilated area on a heat resistant surface.
2. Set the control knob to minimum setting and plug the cord into a 120 volt AC outlet.
3. Turn control knob to maximum setting (450°F). Operate the roaster base empty (without the cookwell, cover or rack) for approximately 60 minutes, or until any odor or smoking disappears.
4. When finished, turn the control knob to minimum setting, unplug the unit from the electrical outlet and allow to cool.

## OPERATION

1. Place appliance on a flat, heat resistant, stable surface in a well ventilated area.
2. Place the cookwell into the roaster base and cover cookwell with lid. Always put food in the cookwell. NEVER PLACE FOOD DIRECTLY INTO THE ROASTER BASE.
3. Preheating is recommended. To preheat, place the cookwell into roaster base and cover. Set the control knob to its minimum setting. Plug into a 120 volt AC outlet. Reset the control knob to desired temperature. Preheat 20 minutes. Indicator light will turn off when temperature is reached. Carefully remove lid and while using hot pads, add food into the cookwell.
4. The rack may be used for baking or roasting. Other foods, such as soups and stews, are prepared without the rack.
5. Replace the lid. Always cook with the cookwell and lid in place.
6. If the roaster oven has not been preheated, turn the control knob to its lowest setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet. Set the control knob to the desired temperature. Fill the cookwell with food as desired. NESCO does not recommend the use of plastic liners in cookwells.
7. Cook the food for the desired amount of time. When finished, turn the control knob to its lowest setting, unplug the cord from the 120 volt outlet. Allow the roaster oven to cool and clean as recommended below.
8. Cookwell and lid will be hot while in use. Use hot pads when removing lid or cookwell from the roaster base. Tilt lid away from you to prevent steam burns.
9. Do not move the appliance while in operation. Always remove cord from outlet and allow to cool.

## CARE AND CLEANING

1. Turn control knob to MINIMUM and unplug cord from power outlet.
2. After the Roaster Oven has cooled, remove lid, rack (if used) and cookwell. Wash these items in warm soapy water using a sponge or soft cloth.
3. To easily remove baked-on food residue, place cookwell in roaster base; then fill cookwell with water. Cover and heat at 350°F for 30 minutes. Turn off and allow to cool completely. Wash cookwell as directed above.
4. **NEVER IMMERSER THE ROASTER BASE IN WATER.** To clean, wipe outside of roaster base with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleansers on exterior surface.
5. Porcelain enamel cookwell has a strong finish and provides easy cleaning and years of use. However, it will chip if subjected to sharp blows or if it's mistreated.
6. Water spots or mineral deposits (characterized by a white film on surface) may be removed by wiping with household vinegar and a soft cloth.

## HINTS

### ROAST:

- For additional browning, add 1 tbsp. browning sauce to oil and brush over skin before roasting.
- To sear meat: Preheat covered oven at 450°F. Add margarine to bottom of cookwell, then sear meat 10 to 15 minutes per side until lightly browned.
- "Alternative" browning method for self-basting turkeys. Preheat at 400°F for 20 minutes. Roast for 1 hour at 400°F. Reduce heat to 350° using time in chart, approximately 13 - 18 minutes per pound. During last hour of roasting, increase temperature to 400°F and remove all excess juices in bottom of cookwell.

### COOK:

- Cut meats and vegetables should be of uniform size pieces.
- Add additional liquid sparingly, not much escapes during cooking.

### BAKE:

- Use the rack when baking to allow better air flow.
- Two loaf pans will fit into the cookwell. Try meat and vegetables or two loaves of bread at the same time.
- Cover baking rack with aluminum foil for use a baking sheet.
- Most 1 and 2 quart casserole dishes, 9 x 13 baking pans and pie plates will fit into the cookwell. Place it on the rack for better heat circulation while it bakes.
- Frozen entrees or convenient foods can be baked in the oven simply by following package directions. Place item on wire rack for best results.

## BAKING CHART

Preheat roaster oven for 20 minutes. Set rack in preheated cookwell.

Type of Food	Temperature Setting	Bake Time in Minutes
Baking potatoes	400°F	60 to 70
Sweet potatoes	400°F	55 to 60
Winter squash: Butternut, Buttercup, Acorn (halved or quartered)	400°F	45 to 60
Baked apples in custard cup	350°F	35 to 45
Brownies	350°F	25 to 30
Packaged cake	375°F	30 to 35
Cookies	375°F	11 to 13

## ROASTING CHART

Preheat covered oven for 20 minutes. Suggested times are only a guide. Use a meat thermometer for more accurate roasting. Set meat on rack and place into preheated cookwell.

Type of Food	Weight in pounds	Temp. Setting Preheat/ Roast	Roast Time in Minutes/Lb.
<b>BEEF</b>			
Corned beef	3.50 to 4.0 lb.	350°F/300°F	15 to 20 med-well
Pot roast, boneless	4 to 6 lb.	350°F/325°F	15 to 22 med-well
Tenderloin	3.5 to 4 lb.	450°F/450°F	8 to 12 rare-med
Sirloin tip	3 to 5 lb.	350°F/325°F	20 to 25 medium
Standing Rump	4 to 6 lb.	350°F/325°F	15 to 22 rare-med
Standing Rump	2.25 to 3 lb.	425°F/400°F	12 to 15 rare-med
<b>LAMB</b>			
Leg, Sirloin	5 to 8 lb.	400°F/350°F	25 to 30 med-well
Shoulder, boneless	3 to 4 lb.	400°F/350°F	25 to 30 med-well
<b>PORK</b>			
Chops, center cut	4 to 5 lb.	450°F/325°F	15 to 20 well
Loin roast, center	3 to 5 lb.	400°F/350°F	15 to 20 well
Shoulder rolled	3 to 4 lb.	375°F/350°F	25 to 30 well
Ribs, lean country (Precook ribs to tender; finish at 425°F in roaster or the grill.)	8 to 10 lb.	250°F/250°F	15 to 20 med-well
Ham, slice	8 to 12 lb.	350°F/325°F	15 to 20 well
Ham, precooked	5 to 10 lb.	350°F/325°F	15 to 25 heated
<b>VEAL</b>			
Veal shoulder, roast	3 to 5 lb.	350°F/325°F	30 to 35 well
<b>POULTRY</b>			
Chicken pieces	6 to 8	400°F/375°F	8 to 10 well
Chicken whole	3.5 to 5 lb.	400°F/400°F	13 to 18 well
Cornish Hens (4)	3.5 to 4.5 lb.	450°F/450°F	15 to 20 well
Duck	4 to 5 lb.	450°F/425°F	20 to 25 well
Turkey, whole	20 to 22	400°F/400°F	15 to 20 well
*To obtain additional browning on poultry, mix 4 tbsps. melted margarine with 1 tsp. browning sauce; brush evenly over skin before roasting.			

# BAKING RECIPES

## BAKED BEANS

Serves 25.

1 lb. dried northern beans	1 cup brown sugar
1 lb. dried pinto or brown beans	1 lb. thick sliced bacon, chopped
1 lb. dried black-eyed peas	2 large onions, diced
6 cups hot water	2 tbsps. mustard
2 cups dark molasses	1 cup ketchup
1 cup cider vinegar	

Add beans to unheated cookwell: Cover with 4 qts. hot water. Let stand several hours or overnight; drain excess water. Cover and preheat to 300°F. Add remaining ingredients, except ketchup, to beans. Stir in 6 cups hot water. Cover bake 2 hours or until beans are tender. Reduce temperature to 250°F. Stir; cover and bake 5 hours. Stir in ketchup; cover and bake 1 hour.

## BAKED FISH STEAKS

Serves 4 to 8.

4 fish steaks (8 oz.) each*	2 tsp. chives, chopped
1 tsp. tarragon	4 tbsps. margarine
2 tsp. parsley, chopped	*Halibut, Tuna, Salmon, Swordfish.

Set rack in cookwell. Cover and preheat to 350°F.

Lightly wipe cookwell with cooking oil. Place steaks on rack in preheated cookwell. Arrange one fourth of the margarine, parsley, chives and tarragon on each steak.

Cover; bake 15 to 20 minutes or until fish becomes white and flakes. Serve hot with salsa sauce.

## PARMESAN POTATOES

Serves 12.

12 large baking potatoes	1/2 cup All purpose flour
1/2 cup Parmesan cheese, grated	2 tbsps. parsley chopped
2/3 cup margarine or butter, melted	Salt and Pepper

Set rack in cookwell. Cover and preheat to 375°F.

Peel potatoes; cut in half lengthwise. Combine flour, cheese, parsley, salt and pepper; stir until blended. Dip potatoes in melted butter or margarine, then in dry mixture to coat.

Arrange potatoes on rack; cover and bake 1-1/2 to 2 hours or until tender.

## LAYERED ENCHILADA

Serves 10 to 12.

1-1/2 lb. ground turkey or beef, crumbled	2 medium onions, chopped
10 corn tortillas	1 tbsps. green chilies, diced
2 cups tomato juice, divided	3 tbsps. Chili powder
1 can (16 oz.) red kidney or pinto beans	3 cups cooked brown rice, divided
1 can (8 oz.) tomato sauce	1-1/2 cups (6 oz.) Cheddar cheese, shredded

Cover and preheat to 400°F.

Lightly wipe cookwell with cooking oil. Add meat, onions, chilies, chili powder, salt and pepper. Cover; cook 5 to 10 minutes or until browned. Remove from cookwell into bowl; set aside. Remove cookwell and place onto heatproof surface; cool. Combine 1 cup rice and 3/4 cup tomato juice in cookwell. Layer by placing 3 to 4 tortillas, 1 cup rice, half the meat mixture, then half the remaining ingredients; repeat for second layer topping with cheese. Place cookwell in preheated roaster base. Cover; bake 35 to 45 minutes.



**CREAMY CHEESE CAKE**

Serves 8 to 12.

**For crust:**

40 vanilla wafers, crushed  
 1/4 cup pecans, finely chopped  
 1/4 cup margarine, melted  
 2 tbsp. granulated sugar

**For filling:**

2 pkg (8 oz.) Cream cheese, softened  
 1/2 cup granulated sugar  
 1 tsp. vanilla extract  
 3 large eggs

Set rack in cookwell. Cover and preheat to 400°F.

Combine crust ingredients; stir until well mixed. Pour into 9-inch springform pan; pat down with back of fork; set aside. Place cream cheese, sugar and vanilla extract in large mixing bowl; beat until smooth. Add eggs one at a time, beating well after each addition. Beat for 2 minutes on medium speed. Pour over crust. Place springform pan on rack. Cover; bake 55 to 65 minutes or until set and evenly browned. Remove cake from cookwell and place on cooling rack. Let cake cool, away from drafts.

**ORANGE BLUEBERRY BUNDT CAKE**

Serves 12.

1 cup butter  
 1-1/4 cups Brown sugar, packed  
 1 tsp. vanilla extract  
 2 cups + 2 tbsp. All-purpose flour  
 1/2 cup plain lowfat yogurt

1-1/2 cups sugar  
 4 large eggs  
 1 tbsp. grated orange peel  
 1 tsp. baking soda  
 1 cup blueberries, rinsed

Set rack in cookwell. Cover and preheat to 375°F.

Combine butter and sugars in large mixing bowl, beat with electric mixer until light and fluffy, about 3 minutes. Beat eggs, one at a time, until well blended. Beat in vanilla and orange peel. Stir in dry ingredients alternately with yogurt and blueberries. Pour in to lightly greased and floured 9 inch bundt pan. Lift lid and place pan on rack in cookwell. Cover and bake 45 to 55 minutes or until wooden pick inserted in cake comes out clean. Cool on rack for 10 minutes.

**COOKING RECIPES****CHICKEN AND VEGETABLE SOUP**

Serves 10 to 12.

2 qts. chicken broth  
 2 medium onions, chopped  
 4 stalks celery, thinly sliced  
 6 carrots, thinly sliced  
 2 cans (15 oz. ea.) stewed tomatoes  
 1 pkg. (20 oz.) frozen mixed vegetables  
 2 cans (10 oz. ea.) whole kernel corn

2 bay leaves  
 1 tsp salt  
 2- 3 tsp. Italian herb seasoning  
 1 tsp. celery seed  
 1 tsp. ground black pepper  
 2 lb. cooked chicken, chopped

Cover and preheat to 400°F.

Lightly wipe cookwell with cooking oil. Add half of chicken broth and fresh vegetables. Cover; cook 15 to 20 minutes or until broth is hot and vegetables soften. Add remaining ingredients. Stir to mix. Reduce temperature to 325°F. cover; cook 45 to 60 minutes or until vegetables are tender and soup is hot.

**NEW ENGLAND CLAM CHOWDER**

Serves 10 to 12.

- 6 tbsp. margarine
- 3 large onion, diced
- 6 cups milk
- 12 medium red potatoes, cooked, peeled, diced

- 3 can (7 oz.) minced clams
- 6 tbsp. All purpose flour
- Paprika, to garnish
- Salt and Pepper

Cover and preheat to 400°F.

Lightly wipe cookwell with cooking oil. Add margarine and onion to cookwell. Cover; cook 5 minutes or until onions are tender. Add flour; stir to blend. Gradually stir in milk. Add potatoes, clams, salt and pepper. Cover; cook 10 minutes. Reduce temperature to 300°F. Stir. Cover; cook 20 to 30 minutes or until heated through, stirring once. Do not allow soup to boil or the milk may curdle. Ladle into bowls and garnish with a dash of paprika.

**IRISH STEW CASSEROLE**

Serves 25.

- 1/4 cup butter or margarine
- 2 cups All-purpose flour
- 1 tsp. black pepper
- 7 lb. boneless lamb, cubed
- 1 small cabbage, shredded
- 14 large red potatoes, cubed
- 12 large carrots, peeled, thickly sliced

- 8 stalks celery, thickly sliced
- 6 medium parsips, peeled, sliced
- 4 large onions, quartered
- 2 cups beef broth
- 2 Tbsp. Worcestershire sauce
- 1/4 cup cornstarch, to thicken

Cover and preheat to 450°F.

Place butter in preheated cookwell. Cover; cook until butter melts. Combine flour and pepper; dredge meat. Place meat in cookwell; stir. cover; cook meat 15 to 20 minutes or until browned. Add vegetables. Cover; reduce temperature to 250°F. Cook for an additional 1-1/2 to 2 hours or until meat and vegetables are tender. Add half the broth and Worcestershire sauce. Combine remaining broth and cornstarch; whisk until smooth. Stir into stew. Cover; Cook for an additional 30 minutes or until thickened, stirring once. Ladle into bowls.

**HOT TURKEY AND CRANBERRY SALAD**

Serves 25.

- 12 cups cooked turkey, cubed
- 1 bunch celery ribs, thinly sliced
- 4 green onions, thinly sliced
- 12 oz. cranberries, coarsely chopped
- 8 oz. sliced almonds
- 2 cans (10-3/4 oz. ea.) cream of chicken soup

- 2 cups mayonnaise or salad dressing
- 1/4 cup parsley, chopped
- 1 tbsp. poultry seasoning
- 1 tbsp. grated lemon peel
- 1 lb. grated Swiss cheese

Cover and preheat to 425°F.

Combine all ingredients in cookwell; stir until well mixed. Sprinkle cheese over top. Set cookwell into preheated roaster base. Cover; bake 60 to 75 minutes or until hot and bubbly and center is set. To hold: Reduce temperature to 200°F to hold for 1 hour and during serving.

**CHEESY SPINACH DIP**

Serves 25.

- 6 cups (8 oz.) Monterey Jack cheese, cut into pieces
- 6 lg. tomatoes, seeded and chopped
- 3 medium onion, finely chopped
- 3 Pkg. (10 Oz.) Frozen spinach chopped
- Crackers, cocktail rye bread or fresh cut vegetables, to serve

- 3 pkg. (8 oz.) cream cheese, softened
- 1 cup Half-and-half
- 6 whole jalapeno peppers

Cover and preheat to 300°F. Lightly wipe cookwell with cooking oil.

In mixing bowl, combine all ingredients; stir until well blended. Spoon into preheated cookwell. Cover; bake 30 to 40 minutes or until center is set and edges are puffed.

**RED AND WHITE CHILI**

Serves 20 to 25.

3 lbs boneless chicken breasts, cubed	3 large red peppers, seeded, chopped
2 large white onions, chopped	4 stalks celery, sliced
2 cloves garlic, minced	6 (14.5 oz.) cans stewed tomatoes
3 (16 oz.) cans red kidney beans, drained	3 (10-3/4 oz.) cans tomato soup
3 (16 oz.) cans red kidney beans, drained	1/4 cup chili powder
1 tbsp Italian herb seasoning	1 tbsp. brown sugar
hot sauce, to taste	

Cover and preheat to 350°F.

Remove lid and add meat, red pepper and onions to cookwell. Cover and cook for 15 to 20 minutes, stirring once, until meat is cooked through.

Add remaining ingredients; stir to mix. Cover; cook 60 to 75 minutes.

**ROASTING RECIPES****ROAST TURKEY**

Serves 12 to 14.

1 (20 to 22 lb.) whole fresh turkey	1 tbsp. parsley, chopped
1/4 cup margarine, melted	2 tbsp. Poultry seasoning
2 tsp. browning sauce	1 tsp. paprika

Cover and preheat to 400°F.

Place turkey on rack. Combine margarine and browning sauce; brush evenly over turkey. Sprinkle on seasonings. Set rack in cookwell. Cover and roast 13 - 18 minutes per pound at 350°F (until internal temperature reaches 180°F). For stuffed turkey, add 30 minutes to roasting time. Turkey may be held at 200°F until served.

**CHICKEN WINGS**

Makes approximately 45 to 50 pieces.

3 Lb. chicken wings	3 tbsp. paprika
3/4 cup seasoned bread crumbs	Dash seasoned salt
3/4 cup Crushed flake cereal	3/4 tsp. ground black pepper
6 tbsp. grated Parmesan cheese	1-1/2 clove garlic, minced
3 tbsp. parsley, chopped	3/4 to 1 cup melted margarine

Set rack in cookwell. Cover; preheat to 425°F.

Disjoint wings and discard wing tip ends. Combine remaining ingredients except margarine; stir until well mixed. Dip wings in melted margarine, then roll in bread crumb mixture. Place on rack. Cover; roast 10 minutes. Rearrange center wings to outside edge. Cover; roast 10 to 15 minutes or until crispy and browned.

**POT ROAST**

Serves 10 to 12.

2 (5 to 6 Lb.) pot roast	6 large onions, cut in half
20 whole small red potatoes, peeled	5 tbsp. margarine, melted
1 tsp. browning sauce	10 medium carrots, cut into chunks

Set rack in cookwell. Cover and preheat to 350°F.

Lightly wipe cookwell and rack with cooking oil. Arrange meat and vegetables on rack. Stir together margarine and browning sauce; brush over meat. Cover; roast 10 minutes. Reduce temperature to 300°F. Cover; roast 30 to 40 minutes for medium (145°F); 45 to 60 minutes for well done (160°F).

**ROAST HAM**

Serves 25 to 30.

1 (13 to 15 lbs.) boneless ham	3 cups 7-Up soda
3 cups orange juice	1 tsp. pumpkin pie spice

Set rack in cookwell. Cover and preheat to 400°F.

Place ham, fat side up, on Rack. Set rack in cookwell. Add soda, orange juice and spice. Cover; roast 2-1/2 to 3 hours, basting ham each half hour (until internal temperature reaches 170°F)

To hold: Reduce temperature to 200°F and hold up to 1 hour.

**STUFFED PORK CHOPS**

Serves 6 to 12.

10 to 12 pork chops, center cut, 1-inch thick	3 green onion, thinly sliced
3 tbsp. parsley flakes	3 cup Seasoned croutons
3 tsp. Italian herb seasoning (or dry bread, cubed)	3/4 cup apple juice
3/4 cup & 6 tbsp. margarine, melted, divided	

Cover and preheat to 425°F.

With tip of knife along the bone, cut pork chops halfway down, then cut toward outside to make pocket.

In medium mixing bowl, combine croutons, 3/4 cup margarine, onion, parsley and herbs until well mixed. Divide stuffing into 10 to 12 portions; stuff one portion into each pork chop.

Lightly wipe cookwell with cooking oil. Pour remaining 6 Tbsp. melted butter into preheated cookwell. Arrange pork chops in cookwell. Cover; bake 5 to 8 minutes or until bottom side is browned. Turn pork chops over; bake 5 minutes or until other side is browned. Reduce temperature to 300°F. Add apple juice. Cover; roast 40 to 50 minutes for well done (170°F.) or until tender.

**COUNTRY RIBS**

Serves 10 to 12.

10 lbs. country-style lean ribs	1 tbsp. honey
2 lg. onions, chopped	1 tbsp. celery seed
2 bay leaves	1 clove garlic, minced
Hot water to cover ribs	1 tsp. Italian herbed seasoning
2 cups ketchup	2 tsp. liquid smoke seasoning, optional
1/4 cup lemon juice	tomato sauce, to thin mixture if needed
2 tbsp. brown sugar, firmly packed	

Cover and preheat to 250°F.

Set rack in preheated cookwell. Arrange meat on rack. Add onion, bay leaves and enough hot water to cover meat. Cover; roast for 2-1/4 hrs or until meat is tender.

Meanwhile, combine sauce ingredients in large saucepan; stir to blend. Cover; simmer 45 to 60 minutes or until sauce thickens and flavors blend. Remove from heat and set aside.

Carefully lift rack from cookwell and place on large tray with sides. Remove cookwell; slowly pour out and discard hot water. Clean cookwell.

Set cookwell into oven base. Cover; preheat to 450°F. Lightly spray cookwell with spray cooking oil. Set rack with meat on it into cookwell. Brush sauce evenly over meat. Cover; roast 25 to 30 minutes or until sauce is set and edges begin to brown.

To keep warm: Reduce temperature to 200°F and hold for up to 1 hour.

# ONE YEAR LIMITED WARRANTY

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit repaired or replaced. Under this limited warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. This warranty is not transferable.

LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the State or Province of purchase.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase.

Send warranty card to:

NESCO 18 Qt. Electric Roaster Oven

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

## - Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lorsque vous employez des appareils électriques, certaines précautions de sécurité doivent toujours être suivies

# PRECAUTIONS IMPORTANTES

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Tournez le bouton au minimum puis branchez le cordon de l'appareil dans la prise électrique. Ajustez le bouton au réglage désiré pour la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton au minimum et retirez le cordon de la prise électrique.
4. Pour éviter les décharges électriques, ne jamais plonger l'appareil ou le fil électrique et la fiche dans l'eau ou autre liquide.
5. Cet appareil n'a pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique réduite, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été encadrées pour l'utilisation de l'appareil donnée par une personne responsable de leur sécurité.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendre qu'il soit froid avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le fil ou la fiche sont abîmés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est endommagé d'une manière ou d'une autre. Renvoyer l'appareil au "Service Department" de l'usine NESCO® pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le fil électrique pendre au bord des tables ou comptoirs, ou être en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas poser l'appareil sur ou à côté de plaques de cuisinière chaudes ou à l'intérieur d'un four chaud.
12. Etre extrêmement prudent lorsque l'appareil est déplacé s'il contient de l'huile ou des liquides chauds.
13. N'utiliser l'appareil que pour l'emploi pour lequel il est conçu, comme décrit dans ce manuel.
14. Ne pas utiliser d'éponge métallique pour nettoyer l'extérieur du roaster oven. Des petites particules de métal pourraient toucher des éléments électriques et causer des chocs électriques.
15. Toujours placer la base de grillage sur une surface non inflammable, résistant à la chaleur lors de la cuisson.
16. Ne jamais placer sur le tapis, les meubles, ou d'autres matériaux combustibles.
17. Faire fonctionner le four dans un endroit bien ventilé, loin des murs et autres matériaux combustibles.

# CONSERVER CES DIRECTIVES

**Fiche polarisée :** Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

**Directives relatives au cordon court:** Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

## PIÈCES



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Veillez à bien lire et comprendre toutes les instructions et à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.
2. Ôtez tous les emballages et étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'exception du corps de l'appareil en suivant les instructions figurant dans la section Instructions de nettoyage.
4. Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

## IMPORTANT! <ENFUMER> FOUR AVANT UTILISATION

Il est nécessaire de <enfumer> votre rôtissoire avant utilisation régulière. Vous aurez seulement besoin d'effectuer cette procédure une fois. Il est normal que la fumée et l'odeur d'être présents lors de ce processus.

Le <enfumer> processus:

1. Placez la base de roaster dans un endroit bien aéré sur une surface résistante à la chaleur.
2. Réglez la molette de commande au réglage minimum et branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts.
3. Tournez la commande de réglage maximum (450°F). Actionner la base de grillage vide (sans le BienCuit ou couverture) pendant environ 60 minutes, ou jusqu'à ce que toute odeur ou de fumer disparaît.
4. Une fois terminé, tourner la commande de température à réglage minimum, débranchez l'appareil de la prise électrique et laisser refroidir.

## MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil dans un lieu bien aéré sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Placez la cuve dans la base de la rôtissoire et couvrez-la à l'aide du couvercle. Placez toujours les aliments dans la cuve. **NE PLACEZ JAMAIS LES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LA BASE DE LA RÔTISSOIRE.**
3. Il est recommandé de faire préchauffer la rôtissoire. Pour ce faire, placez la cuve dans la base de la rôtissoire et couvrez-la. Mettez le cadran de réglage au niveau minimum. Branchez dans une prise de 120 Vac. Réglez la température souhaitée. Préchauffez 20 minutes. Ôtez le couvercle avec précaution et à l'aide de maniques anti-chaleur, placez les aliments dans la cuve.
4. La grille peut servir pour la cuisson au four ou pour faire rôtir. D'autres plats comme la soupe et le ragoût se préparent sans la grille.
5. Remettez le couvercle en place. Veillez toujours à ce que la cuve et le couvercle soient correctement installés.
6. Si la rôtissoire n'a pas été préchauffée, mettez la commande de température au niveau le plus bas. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 Vac. Réglez la température souhaitée. Placez les aliments dans la cuve. NESCO ne recommande pas l'utilisation de revêtements en plastique dans les récipients de cuisson.
7. Faites cuire le temps voulu. Une fois la cuisson terminée, mettez la commande de température au niveau le plus bas, débranchez l'appareil. Laissez la rôtissoire refroidir avant de la nettoyer en suivant les recommandations ci-dessous.
8. La cuve et le couvercle accumulent la vapeur et seront très chauds. Faites preuve de prudence et utilisez des maniques anti-chaleur pour soulever le couvercle ou ôter la cuve de la base de la rôtissoire.
9. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Retirez toujours le cordon de la prise et laissez-le refroidir.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Mettez la commande de température sur MINIMUM et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Une fois la rôtissoire refroidie, ôtez le couvercle, la grille (le cas échéant) et la cuve. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
3. Pour ôter aisément les aliments attachés, placez la cuve dans la base de la rôtissoire puis remplissez-la d'eau. Couvrez et faites chauffer à 350 °F pendant 30 minutes. Arrêtez et laissez refroidir complètement. Lavez la cuve en suivant les instructions ci-dessus.
- 4. NE PLONGEZ JAMAIS LA BASE DE LA RÔTISSOIRE DANS L'EAU.** Pour la nettoyer, essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide puis séchez. N'utilisez pas de détergents abrasifs sur la surface extérieure.
5. La cuve en émail vitrifié offre une finition résistante facile d'entretien qui vous accompagnera pendant de longues années, même en cas d'usage intensif. Cependant, elle s'ébrêchera si elle subit des coups secs ou n'est pas utilisée conformément à l'usage pour lequel elle a été conçue.



6. Les taches d'eau ou les dépôts calcaires (caractérisés par un film blanc en surface) peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon doux imprégné de vinaigre ménager.

## CONSEILS

### ROTISSAGE:

- Pour brunissement supplémentaire, ajouter 1 c. sauce brunissement à l'huile et au pinceau sur la peau avant la torréfaction.
- Pour saisir la viande: Préchauffer le four à 450°F couvert. Ajouter la margarine au bas de Cookwell, puis saisir la viande de 10 à 15 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Pour faire revenir la viande: préchauffez le roaster oven à 450°F. Ajoutez la margarine, Couvrez et laissez dorer la viande de 5 à 10 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Décollez une fois la viande hachée. Le temps variera selon la quantité de viande.

### CUISSON AU JUS:

- Les morceaux de viande et de légumes doivent être de taille uniforme.
- Ajouter le liquide supplémentaire avec parcimonie, pas beaucoup de fuites pendant la cuisson.

### CUISSON AU FOUR:

- Utilisez la grille lors de la cuisson pour permettre une meilleure circulation de l'air.
- Deux moules à pain se tenir dans l'cookwell. Essayer de viande et de légumes ou deux pains au même moment.
- Couvrir la grille de cuisson avec du papier d'aluminium pour utiliser une plaque de cuisson.
- La plupart 1 et 2 plats quart casseroles, 9 x 13 moules de cuisson et assiettes à tarte va entrer dans le cookwell. Placez-le sur la grille pour une meilleure circulation de la chaleur pendant la cuisson.
- plats surgelés ou des aliments pratiques peuvent être cuits dans le four en suivant simplement les instructions du paquet. Placez l'article sur la grille pour obtenir les meilleurs résultats.

## TABLEAU CUISSON

Préchauffez le roaster oven pendant 20 minutes. Mettez la grille dans le cookwell.

Type d'aliment	Temperature Setting (°F)	Temps de Cuisson (minutes)
Pommes de terre	400°F	de 60 à 70
Patates douces	400°F	de 55 à 60
Courge (coupée en deux ou en quatre)	400°F	de 45 à 60
Pommes fruits (en petits pots)	350°F	de 35 à 45

## ROTISSAGE TABLEAU

Préchauffez le Roaster Oven pendant 20 minutes. Le nombre de minutes N'EST QU'UN GUIDE. Servez-vous d'un thermomètre pour rôtir avec plus de précision. Posez la viande sur la Grille dans le Cookwell préchauffé.

Type d'aliment	Poids approximatif (kg)	Température préchauff./ cuisson	Nombre de minutes par kg
<b>BŒUF</b>			
Beuf salé	de 1,8 à 2,7 kg	350°F/300°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Rôti sans os	de 1,5 à 1,8 kg	350°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Filet	de 1,5 à 1,8 kg	450°F/450°F	de 15 à 25 - viande à point
Aloyau	de 1,3 à 2,2 kg	350°F/325°F	de 40 à 50 - viande à point
Culotte	de 2,2 à 2,7 kg	350°F/325°F	de 30 à 45 - viande saignante-à point
Culotte	de 1 à 1,3 kg	425°F/400°F	de 25 à 30 - viande saignante-à point
<b>AGNEAU</b>			
Gigot	de 2,2 à 3,6 kg	400°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite
Epaule, sans os	de 1,3 à 1,8 kg	400°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite- à point
Côtelettes, centre	de 1,8 à 2,2 kg	450°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
<b>PORC</b>			
Rôti de filet, centre	de 1,3 à 2,2 kg	400°F/350°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Epaule roulée	de 1,3 à 1,8 kg	375°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite
Jambon en tranches	de 3,6 à 5,4 kg	350°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Jambon pré-cuit, sans os	de 2,2 à 4,5 kg	350°F/325°F	de 30 à 50 - réchauffage
<b>VEAU</b>			
Epaule	de 1,2 à 2,2 kg	350°F/325°F	de 60 à 70 - viande bien cuite
<b>VOLAILLE</b>			
Poulet en morceaux cuite	6 à 8 morceaux	400°F/375°F	de 15 à 20 - volaille bien
Poulet entier	de 1,5 à 2,2 kg	400°F/400°F	de 25 à 35 - volaille bien cuite
Poules cornouaillaises	de 1,5 à 2 kg	450°F/450°F	de 30 à 40 - volaille bien cuite
Canard	de 1,8 à 2,2 kg	450°F/425°F	de 40 à 50 - volaille bien cuite
Poitrine entier	de 9 à 11 kg	400°F/400°F	de 30 à 40 - volaille bien cuite
<p>· Pour que la volaille soit mieux dorée, mélangez 60 ml de margarine fondue à 5 ml de sauce brune, et badigeonnez la volaille avant de la mettre à rôtir.</p>			

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

The Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans un délai d'un an à compter de la date d'achat, contactez notre équipe de service à la clientèle au 1-800-288-4545 avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire réparer ou remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toute pièce jugée défectueuse à notre seule discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'unité est connectée à une alimentation électrique inadaptée ou démontée ou perturbée de quelque manière que ce soit ou endommagée par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

**LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES:** À l'exception de la garantie limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers quiconque réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, de réclamations statutaires, de négligence ou d'un autre délit ou de toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autrement. L'Acheteur accepte qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne soit responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres.

La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais et dépenses accessoires résultant d'une violation de cette garantie, même si elle est prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir les détails de votre carte de garantie et de la renvoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat.

Envoyez la carte de garantie à:

NESCO 17 Ltr. Électrique de Rôtissoire  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
USA

# NESCO®

Your Key Ingredient™



1 - 800 - 288 - 4545