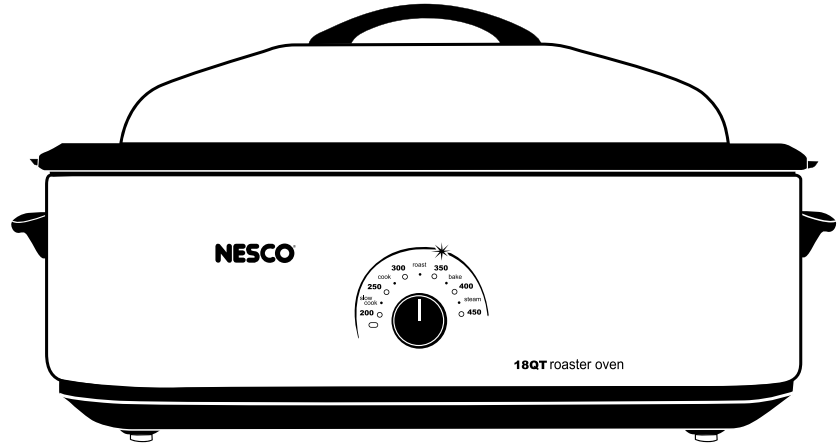


NESCO®



18 Qt. Series Electric Roaster Ovens

Care & Use Guide With Recipes

17 Ltr. Le Four Électrique de Poulet A Rôtir

Guide de soin/usage et Recette

4818 SERIES ROASTERS
4818 SÉRIE ROASTERS

NESCO®

ENGLISH.....	1 - 31
FRANÇAIS.....	32 - 62

NESCO® and CIRCLE OF HEAT® are registered trademarks of the Metal Ware Corp.



© 2018 Metal Ware Corp
P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241
1-800-288-4545
nesco.com

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Your product is warranted for one year from date of purchase against all defects in material and workmanship. Should your product prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please package your product carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. We are not responsible for any damage caused to the product in return shipment. Under this warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the product is used solely for household purposes in accordance with the instructions.

This warranty is invalid if the unit is dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

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 AND COPY OF RECEIPT TO: METAL WARE CORP

P.O. BOX 237

TWO RIVERS, WI 54241

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

When using electrical 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. Always plug appliance cord into wall outlet, then adjust temperature control to the desired temperature. To disconnect, turn control to lowest possible setting, then remove plug from wall 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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 Oven. Pieces can break off the pads and touch electrical parts creating a shock hazard.
15. Always place the Roaster Oven on a non-flammable, non-burnable, flat heat resistant surface when cooking. Never place it on carpet, furniture, or other combustible materials. Operate oven in a well-ventilated area, away from walls and other combustible materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

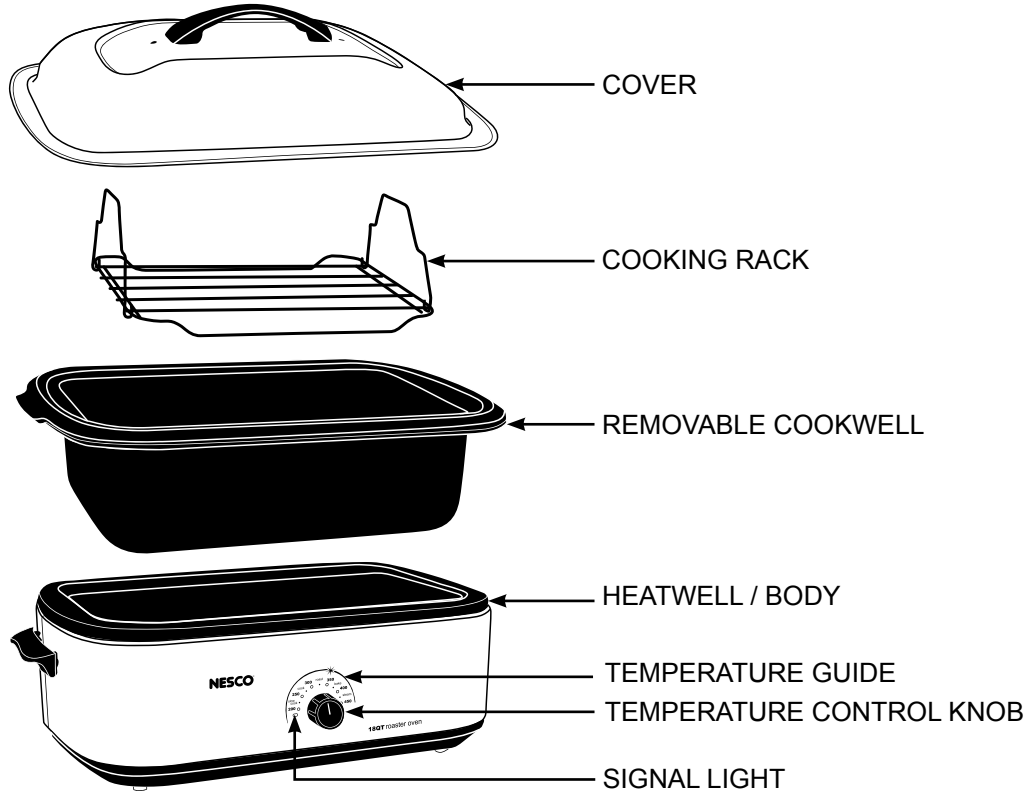
INTRODUCING THE NESCO® ROASTER OVEN

Now you are ready to discover more ways to make meals that are both healthful and delicious. And, you are ready to experience first-hand the convenience and versatility of this compact portable electric cooking appliance.

NESCO® Roaster Ovens have a long tradition in family home cooking, starting in the 1930's. Yet, very few cooking appliances can demonstrate that they are as up-to-date and useful today as they were in the past. NESCO® Roaster Ovens have truly kept pace with cooking styles, preferences, occasions and family sizes.

In a short time, you will see the many ways to use your Roaster Oven. Its portability makes it a moveable main cooking appliance at times, and a valued supplementary appliance at other times. Use it at home on your kitchen countertop, in a covered patio, basement or garage or away from home in a cabin, RV or boat. Wherever you use your Roaster Oven, you can prepare a wide range of favorite foods in different ways - baked, slow-cooked, roasted, steamed or poached. Serve your foods buffet style or at table-side, right in the Roaster Oven. Moist, good-tasting foods are yours because of NESCO's exclusive "CIRCLE OF HEAT" construction. You'll taste the difference the first time you use your Roaster Oven. So, start cooking with NESCO®. Explore all the ways to get the most out of this special home cooking appliance.

OVERVIEW OF COMPONENTS



GET TO KNOW YOUR ROASTER OVEN

COVER:

Heavy gauge high-profile aluminum COVER is designed to control heat and moisture efficiently. Two vent-holes are provided for air circulation. **NOTE:** When lifting the COVER, tilt it away to divert escaping steam.

COOKING RACK:

Removable RACK is designed for better baking and fat-free roasting.

REMOVABLE COOKWELL:

The COOKWELL is removable for easy clean up in the dishwasher or sink, or food storage in the refrigerator.

HEATWELL / BODY:

The side of the Roaster Oven contains the exclusive “CIRCLE OF HEAT” element for even, moist cooking, plus the added advantage of thick insulation and a full range automatic oven temperature control. **DO NOT PLACE FOOD DIRECTLY IN THE HEATWELL, ONLY USE THE COOKWELL.**

TEMPERATURE CONTROL KNOB:

Regulates cooking temperature to maintain the dial setting in the Roaster Oven interior.

TEMPERATURE GUIDE:

The conveniently-placed guide gives recommended temperatures for slow cooking, roasting, baking, steaming and serving.

SIGNAL LIGHT:

The glow of the SIGNAL LIGHT indicates the Roaster Oven is heating. When the desired temperature is reached, the SIGNAL LIGHT goes out. It goes off and on during cooking, indicating that the temperature is being maintained.

USE AND CARE BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Unpack your NESCO® Roaster Oven completely. Remove the COOKWELL, LID and all packaging materials and information labels. **Place the Roaster Oven in a well-ventilated area on a flat, stable and heat resistant surface.** Set the TEMPERATURE CONTROL dial to its MINIMUM setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet, set the CONTROL DIAL to its maximum setting 450°F. Operate the Roaster Oven empty (without the COOKWELL and COVER) for about 60 minutes, or until any odor or smoke disappears. Some smoke and odor is a normal part of “curing” the heating element, and will not occur while cooking. When curing is completed, turn the TEMPERATURE CONTROL to its lowest setting, unplug the unit, and allow it to cool.
2. Wash the COVER, COOKWELL and RACK in warm, soapy water. Rinse and dry. See “Care and Cleaning” section for complete cleaning instructions.

CARE AND CLEANING

1. After the NESCO® Roaster Oven has cooled, remove COVER, RACK (if used) and COOKWELL. Wash in warm, soapy water or place in the dishwasher. **CAUTION: DO NOT put COVER in the dishwasher.**
2. Cooked-on food may be removed by using a NON-ABRASIVE cleaning pad and non-abrasive cleansers. DO NOT use abrasive cleaners or steel wool as porcelain enamel or non-stick finish may scratch. Use a plastic scrubbing pad to remove stains or cooked-on foods, and also to clean the steel RACK.

HINT: To easily remove baked-on food residue, place COOKWELL in HEATWELL; then fill COOKWELL with hot water. Cover and heat at 350°F for 30 minutes. Turn off and allow to cool completely. Wash COOKWELL as directed above.

3. NEVER IMMERSE THE ROASTER OVEN IN WATER. To clean, wipe outside of Roaster Oven with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleansers on exterior surfaces.
4. PORCELAIN ENAMEL COOKWELL has a strong finish and provides easy cleaning for years of use. It will not stain and stays attractive, even when used often. However, it will chip if subjected to sharp blows or is mistreated. Water spots or mineral deposits (characterized by a white film on surface) may be removed with household vinegar or non-abrasive cleansers.
5. NON-STICK COOKWELL is made of durable carbon steel. In order to maintain the non-stick surface, the use of rubber, plastic or wooden utensils is recommended. AVOID CUTTING FOOD IN THE COOKWELL. Use of a non-stick spray on the interior surface is optional. Avoid storing items in the COOKWELL which may scratch the surface. When roasting or baking at high temperatures, you may notice an irregular band of discoloration around the sidewalls of the COOKWELL. This discoloration is characteristic of the tough, non-stick coating used on the interior of the COOKWELL and in no way affects the performance or durability of the finish. With continued use, the discoloration will become less noticeable.

TO OPERATE YOUR ROASTER OVEN

1. Place the COOKWELL into the HEATWELL. Always use the COOKWELL for food. **NEVER PLACE FOOD OR WATER DIRECTLY IN THE HEATWELL.**
2. PREHEATING IS RECOMMENDED. To preheat, place the COOKWELL into the HEATWELL and cover. Set the TEMPERATURE CONTROL KNOB to its MINIMUM setting. Plug into a 120 volt AC outlet. Reset the TEMPERATURE CONTROL KNOB to desired temperature. Preheat 20 minutes.
3. Carefully, using hot pads, add food to the COOKWELL.
4. The RACK may be used for baking or fat-free roasting. Other foods, such as soups and stews, are prepared WITHOUT THE RACK.
5. Replace the COVER. Always cook with the COVER in place.
6. If the Roaster Oven has not been preheated, turn the TEMPERATURE CONTROL KNOB to its LOWEST setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet. Set the TEMPERATURE CONTROL KNOB to the desired temperature. Fill the COOKWELL with food as desired.
7. Cook the food for the desired amount of time. When finished, turn the TEMPERATURE CONTROL KNOB to its MINIMUM setting. Unplug the cord from the 120 volt outlet. Allow the Roaster Oven to cool, and clean as recommended in CARE AND CLEANING section.
8. **CAUTION: COOKWELL, BODY, COVER AND ACCUMULATED STEAM WILL BE HOT. USE HOT PADS, WHEN LIFTING COVER OR REMOVING COOKWELL.**

HELPFUL HINTS

ALWAYS PREHEAT ROASTER OVEN FOR 20 MINUTES.

ROAST:

- Roasting meat in your NESCO® Roaster Oven keeps it moist and tender.
- For additional browning, you can add 1 tbsp. browning sauce to oil. Brush over skin before roasting.
- TO SEAR MEAT: Preheat Roaster Oven at 450°F. Add margarine. Cover, then sear meat for 10 to 15 minutes per side until lightly browned. Stir ground meat once. Time will vary depending on the quantity of meat.
- ALTERNATIVE BROWNING METHOD FOR SELF-BASTING TURKEYS: Preheat at 400°F for 20 minutes. Roast bird for 1 hour at 400°F. Reduce heat to 350° using time in chart, 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:

- Food may be placed in a cold or preheated Roaster Oven. Follow recipe directions for temperature settings.
- Cut-up meats and vegetables should be of uniform size pieces.
- Remember, little moisture escapes during cooking, so add additional liquid sparingly.

HELPFUL HINTS

BAKE:

- Use the RACK for baking.
- Two loaf pans will fit into the COOKWELL. A meat and a vegetable, or two loaves of bread, at the same time.
- Cover RACK with aluminum foil and use as a baking sheet; or use Baking Sheet from accessory kit.
- Most 1 & 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. Place COVER on Roaster.
- Many frozen foods, such as individual entrees or convenient foods can be baked in the Roaster Oven simply by following package directions. Place item on RACK for best heat circulation while baking.

STEAM:

- No fat is used when steaming, so it's an easy way to cook tasty and nutritious low-calorie foods.

SLOW COOKING:

- When slow cooking, heat is very gradual. This allows a very slow simmer, which is aided by keeping the COVER on. No stirring is necessary.
- To convert a standard recipe to slow cooking: for each 30 minutes required in a standard recipe, slow cook about 1-1/2 hours at 200°F to 250°F.
- When slow cooking meats and poultry, it is not necessary to use the RACK. The low temperature prevents the meat from sticking to the bottom of the COOKWELL.
- Remember, little moisture escapes during slow cooking so add additional liquid sparingly.

ROASTING CHART

Preheat Roaster Oven for 20 minutes. Suggested times are only a guide.

Use a meat thermometer for more accurate roasting. Set meat on RACK in preheated COOKWELL.

Type of Food	Avg. Weight in pounds	Temp. Setting Preheat/Roast	Roast Time in Minutes/Lb.
BEEF			
Corned Beef	3.5 to 4 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
LAMB			
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
PORK			
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 in 425°F Roaster Oven or on outdoor grill.)	8 to 10 lb.	250°F/250°F	15 to 20 med-well

ROASTING CHART (continued)

Type of Food	Avg. Weight in pounds	Temp. Setting Preheat/Roast	Roast Time in Minutes/Lb.
PORK (continued)			
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
VEAL			
Veal Shoulder, roast	3 to 5 lb.	350°F/325°F	30 to 35 well
POULTRY			
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	10 to 14	400°F/400°F	15 to 20 well
<p>HINT: To obtain additional browning on poultry, mix 4 tbsp. melted margarine with 1 tsp. browning sauce. Brush evenly over skin before roasting.</p> <p>HINT: For crisper skin, baste, then remove liquid during roasting.</p>			

BAKING CHART

Preheat Roaster Oven for 20 minutes. Set RACK in preheated COOKWELL.

Type of Food	Temperature Setting	Bake Time
POTATOES		
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
APPLES		
Baked apples in custard cup	350°F	35 to 45
CAKES / COOKIES / BROWNIES		
Packaged cake	375°F	30 to 35
Cookies	375°F	11 to 13
Brownies	350°F	25 to 30

STEAM/POACH CHART

Place RACK in Roaster Oven. Add hot water to the amount given in chart. Cover and preheat to 400°F. Steam all vegetables at 400°F.

TO STEAM: Place RACK in Roaster Oven. Add hot water to the amount given in the chart. Cover; preheat to 400°F for 20 minutes. Steaming will retain the delicate texture and flavor of fish and seafood. Serve hot directly from Roaster Oven. To serve cold: plunge in cold water to stop cooking. Chill before serving.

TO POACH: Place RACK in Roaster Oven. Add hot water to the amount given in the chart. Cover and preheat to 350°F for 20 minutes. Poaching is a way of gently simmering foods. There is no fat added during cooking.

Type of Food	Steam Time	Water Amount
VEGETABLE		
Artichoke, trimmed	30 to 35 minutes	3 cups
Asparagus, trimmed	15 to 20 minutes	2 cups
Green Beans, whole	10 to 20 minutes	2 cups
Beets whole 2 in. to 3 in.	25 to 30 minutes	3 cups
Broccoli, flowerettes	12 to 15 minutes	2 cups
Cabbage (quartered or wedges)	20 to 25 minutes	3 cups
Carrots chunks, cleaned	20 to 25 minutes	3 cups
Cauliflower, flowerettes	13 to 16 minutes	2 cups
Corn on the Cob, husked	25 to 30 minutes	3 cups
Leeks, trimmed	15 to 20 minutes	2 cups
Potatoes whole, red	40 to 45 minutes	4 cups
Sweet Potatoes 6 oz. ea.	40 to 45 minutes	4 cups

STEAM/POACH CHART (continued)

Type of Food	Steam Time	Water Amount
VEGETABLE (continued)		
Summer Squash: Pattypan, Whole small Zucchini	20 to 25 minutes	3 cups
Winter Squash: Acorn or Butternut (halved or quartered)	30 to 35 minutes	4 cups
SEAFOOD		
Fish Fillets or Steaks	15 to 20 minutes	3 cups
Whole Fish	25 to 30 minutes	4 cups
Clams in Shell	20 to 25 minutes	3 cups
Crabs, Claws and Legs	30 to 35 minutes	3 cups
Lobster Tails	25 to 30 minutes	3 cups
Mussels in Shell	15 to 20 minutes	3 cups

From Our Kitchen to Yours...

BAKE RECIPES

BAKED BEANS *(Serves 25)*

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 lb. Dried Great Northern Beans | 1 Cup Brown Sugar |
| 1 lb. Dried Pinto or Brown Beans | 1 lb. Thick Sliced Bacon, cut up |
| 1 lb. Dried Black-Eyed Peas | 2 Large Onions, diced |
| 6 Cups Hot Water | 2 Tbsp. 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.

Preheat Roaster Oven to 300°F.

Add remaining ingredients, except ketchup, to beans. Stir in 6 cups hot water. Cover and 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.

PARMESAN POTATOES *(Serves 12)*

12 Large Baking Potatoes

2/3 Cup Margarine or Butter, melted

1/2 Cup Parmesan Cheese, grated

2 Tbsp. Parsley, chopped

1/2 Cup All Purpose Flour

Salt and Pepper, to taste

Set RACK in COOKWELL. Preheat Roaster Oven to 375°F. Peel potatoes and 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.

BAKED FISH STEAKS *(Serves 4 to 8)*

4 Fish Steaks (approx. 8 oz. each Halibut, Tuna, Salmon, Swordfish)

2 tsp. Parsley, chopped

4 Tbsp. Margarine

1 tsp. Tarragon

2 tsp. Chives, chopped

Set RACK in COOKWELL. Preheat Roaster Oven 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 and bake 15 to 20 minutes or until fish becomes white and flakes. Serve hot with salsa sauce.

LAYERED ENCHILADA *(Serves 10 to 12)*

1-1/2 lb. Ground Turkey or Beef, crumbled	2 Medium Onions, chopped
10 Corn Tortillas	1 Tbsp. Green Chilies, diced
2 Cups Tomato Juice, divided	3 Tbsp. 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

Preheat Roaster Oven to 350°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 and place 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 HEATWELL. Cover and bake 35 to 45 minutes.

TURKEY MORNAY *(Serves 10 to 12)*

6 Pkgs. (10 oz. ea.) Frozen Broccoli Spears, thawed

3 Cups Chicken Broth

1-1/2 to 2 Cups Milk

3/4 Cup Margarine

3/4 Cup Parmesan Cheese, grated

Salt and White Pepper, to taste

18 Slices Turkey Breast Meat (approximately 3 lbs.)

3/4 lb. Sliced Prosciutto Ham

3 tsp. Lemon Peel, grated

3 tsp. Parsley, chopped

3/4 Cup All Purpose Flour

Set RACK in Roaster Oven. Add 3 Cups water. Cover and preheat to 350°F. for 20 minutes.

Place broccoli spears on RACK. Cover and steam 15 to 20 minutes or until tender. Remove broccoli and RACK. Discard water from COOKWELL and wipe clean.

Meanwhile, melt margarine in medium saucepan over medium heat. Stir in flour to form a roux. Gradually stir in broth and milk to desired thickness. Add lemon peel, salt and pepper. Stir, then remove from heat.

Lightly wipe COOKWELL with cooking oil. Arrange broccoli in COOKWELL. Layer turkey, then ham.

Pour sauce over meat. Sprinkle Parmesan cheese and parsley over the top. Set COOKWELL in hot HEATWELL. Cover and bake 25 to 30 minutes or until bubbly hot.

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 Pkgs. (8 oz. each) Cream Cheese, softened
1/2 Cup Granulated Sugar
1 tsp. Vanilla Extract
3 Large Eggs

Set RACK in Roaster Oven. 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 and 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; and 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.

COOK RECIPES

CHICKEN AND VEGETABLE SOUP *(Serves 10 to 12)*

2 qts. Chicken Broth	2 Bay Leaves
2 Medium Onions, chopped	1 tsp. Salt
4 Stalks Celery, thinly sliced	2- 3 tsp. Italian Herb Seasoning
6 Carrots, thinly sliced	1 tsp. Celery Seed
2 Cans (15 oz. ea.) Stewed Tomatoes	1 tsp. Black Pepper, ground
1 Pkg. (20 oz.) Frozen Mixed Vegetables	2 lbs. Cooked Chicken, chopped
2 Cans (10 oz. ea.) Whole Kernel Corn	

Cover and preheat to 400°F.

Lightly wipe COOKWELL with cooking oil. Add half of chicken broth and fresh vegetables. Cover and 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 and 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 Cans (7 oz.) Minced Clams

6 Tbsp. All Purpose Flour

Paprika, to garnish

Salt and Pepper, to taste

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 and stir to blend. Gradually stir in milk. Add potatoes, clams, salt and pepper. Cover and 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	8 Stalks Celery, thickly sliced
2 Cups All Purpose Flour	6 Medium Parsips, peeled, sliced
1 tsp. Black Pepper	4 Large Onions, quartered
7 lbs. Boneless Lamb, cubed	2 Cups Beef Broth
1 Small Cabbage, shredded	2 Tbsp. Worcestershire Sauce
14 Large Red Potatoes, cubed	1/4 Cup Cornstarch, to thicken
12 Large Carrots, peeled, thickly sliced	

Cover and preheat to 450°F.

Place butter in preheated COOKWELL. Cover and cook until butter melts. Combine flour and pepper. Dredge meat.

Place meat in COOKWELL. Stir, cover and cook meat 15 to 20 minutes or until browned. Add vegetables. Cover and reduce temperature to 250°F. Slow cook 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 and slow cook 30 minutes or until thickened, stirring once. Ladle into bowls

HOT TURKEY AND CRANBERRY SALAD *(Serves 25)*

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 12 Cups Cooked Turkey, cubed | 2 Cups Mayonnaise or Salad Dressing |
| 1 Bunch Celery Ribs, thinly sliced | 1/4 Cup Parsley, chopped |
| 4 Green Onions, thinly sliced | 1 Tbsp. Poultry Seasoning |
| 12 oz. Cranberries, coarsely chopped | 1 Tbsp. Lemon Peel, grated |
| 8 oz. Sliced Almonds | 1 lb. Swiss Cheese, grated |
| 2 Cans (10-3/4 oz. ea.) Cream of Chicken Soup | |

Cover and preheat to 425°F.

Combine all ingredients in COOKWELL. Stir until well mixed. Sprinkle cheese over top. Set COOKWELL into preheated HEATWELL/BASE. Cover and 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

3 Pkgs. (8 oz.) Cream Cheese, softened

1 Cup Half-and-half

6 Jalapeno Peppers, whole

Crackers, cocktail rye bread or fresh cut vegetables, to serve.

6 Large Tomatoes, seeded and chopped

3 Medium Onions, finely chopped

3 Pkgs. (10 oz.) Frozen Spinach, chopped

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 and 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

2 Large White Onions, chopped

2 Cloves Garlic, minced

3 Cans (16 oz.) Red Kidney Beans, drained

1 Tbsp Italian Herb Seasoning

Hot Sauce, to taste

3 Large Red Peppers, seeded and chopped

4 Stalks Celery, sliced

6 Cans (14.5 oz.) Stewed Tomatoes

3 Cans (10-3/4 oz.) Tomato Soup

1/4 Cup Chili Powder

1 Tbsp. Brown Sugar

Cover and preheat to 350°F.

Remove COVER 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 and cook 60 to 75 minutes.

ROAST 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. During last hour of roasting, remove all excess juices from bottom of COOKWELL and increase temperature to 400°F. Turkey may be held at 200°F until served.

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. Reduce heat to 325°F. Cover and 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.

CHICKEN WINGS *(Makes 45 to 50 pieces)*

3 lbs. Chicken Wings	3 Tbsp. Paprika
3/4 Cup Seasoned Bread Crumbs	Dash Seasoned Salt
3/4 Cup Corn Flake Cereal, Crushed	3/4 tsp. Ground Black Pepper
6 Tbsp. Parmesan Cheese, grated	1-1/2 Clove Garlic, minced
3 Tbsp. Parsley, chopped	3/4 to 1 Cup Margarine, melted

Set RACK in COOKWELL. Cover and 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 and roast 10 minutes. Rearrange center wings to outside edge. Cover and roast 10 to 15 minutes or until crispy and browned.

POT ROAST *(Serves 10 to 12)*

2 (5 to 6 lbs.) 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).

For slow cooking: Brown meat then reduce temperature to 250°F and roast 2 to 3 hours or until tender.

STUFFED PORK CHOPS *(Serves 6 to 12)*

10 to 12 Pork Chops, center cut, 1-inch thick	3 Green Onions, 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 and 6 Tbsp. Margarine, melted and 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 and 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 and 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 Large 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 and roast for 2-1/4 hrs or until meat is tender.

Meanwhile, combine sauce ingredients in large saucepan. Stir to blend. Cover and 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 and slowly pour out and discard hot water. Clean COOKWELL. Set COOKWELL into oven base. Cover and 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 and roast 25 to 30 minutes or until sauce is set and edges begin to brown.

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

STEAM / POACH RECIPES

POACHING LIQUID *(Makes 6 cups.)*

3 Cups Apple Cider
3 Cups Hot water
1-1/2 tsp. Ground Allspice
3/4 tsp. Nutmeg
6 Whole Black Peppercorns

Combine all ingredients in COOKWELL. Preheat ROASTER OVEN to 350°F. for 20 minutes.

CHICKEN AND SPINACH SALAD *(Serves 10 to 12.)*

For Salad:

6 Whole Chicken Breasts, boned, skinless
3/4 Cup Italian Salad Dressing
12 oz. Spinach Leaves, rinsed, stems removed
3 Large apples, coarsely chopped
3 Stalks Celery, thinly sliced
6 Green Onions, thinly sliced
1-1/2 Cups Chopped Walnuts

For Dressing:

1-1/2 Cups Italian Salad Dressing
3/4 Cup Mayonnaise or Salad Dressing
Ground Black Pepper

Cut each chicken breast in half. Place chicken and 3/4 cup Italian salad dressing in a shallow dish. Cover and marinate 3 to 4 hours. Set rack in COOKWELL. Add 3 cups water. Cover and preheat to 350°F for 20 minutes.

Remove chicken from marinade and place on RACK with wide spatula. Cover and steam 25 to 30 minutes or until meat is white and firm. Meanwhile, place spinach leaves in a large salad bowl. Arrange apples, celery, onions and walnuts over spinach. Cover and chill while chicken is being steamed. Stir together dressing ingredients.

TO SERVE: Remove hot chicken from RACK. Slice thin and set on chilled salad. Pour dressing over salad. Serve immediately.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre produit est garanti pour un an à partir de la date d'achat contre tous les défauts matériels et de fabrication. Si votre produit s'avère défectueux dans un délai d'un an à compter de la date d'achat ou de réception, renvoyez l'unité, transport payé d'avance, accompagné d'une explication de la réclamation. Veuillez emballer soigneusement votre produit dans sa boîte et son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous ne sommes pas responsables des dommages causés au produit pendant l'expédition de retour. En vertu de cette garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toute pièce jugée défectueuse.

Cette garantie n'est valable que si le produit est utilisé uniquement à des fins domestiques conformément aux instructions. Cette garantie est invalide si l'appareil est démonté, modifié de quelque façon que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation.

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

FAIRE PARVENIR LA CARTE DE GARANTIE ET LE REÇU À : METAL WARE CORP

P.O. Box 237

TWO RIVERS, WI 54241

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Fiche polarisée: Cet appareil dispose d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez PAS de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

Instructions pour cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique nominale du cordon doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas traîner sur le dessus de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou pourrait faire trébucher involontairement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- CE PRODUIT EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. IRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées ou des boutons.
3. Toujours brancher le cordon de l'appareil dans la prise murale, puis régler la température à la température désirée. Pour déconnecter, tournez la commande au réglage le plus bas possible, puis retirez la fiche de la prise murale.
4. Pour protéger contre les décharges électriques et les blessures corporelles, NE PAS immerger cet appareil, y compris le cordon et la prise, dans l'eau ou un autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
6. Débranchez de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de nettoyer l'appareil. Laisser refroidir complètement avant de mettre ou de retirer des pièces,
7. et avant de nettoyer.
8. NE PAS faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Pour éviter tout risque, retournez l'appareil au service après-vente NESCOMD pour examen, réparation ou réglage.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser à l'extérieur.
11. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes. NE JAMAIS TIRER SUR LE CORDON.
12. NE PAS placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four allumé.
13. Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.
14. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu, comme décrit dans ce manuel. NE PAS utiliser de tampons à récurer métalliques sur la surface extérieure de la rôtissoire. Les morceaux peuvent casser les garnitures et toucher les pièces électriques créant un risque d'électrocution.
15. Toujours placer le four à rôtir sur une surface résistante à la chaleur, non combustible, à la cuisson. Ne jamais placer l'appareil sur un tapis, un meuble ou d'autres matériaux combustibles. Faire fonctionner le four dans un endroit bien ventilé, loin des murs et des autres matériaux combustibles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

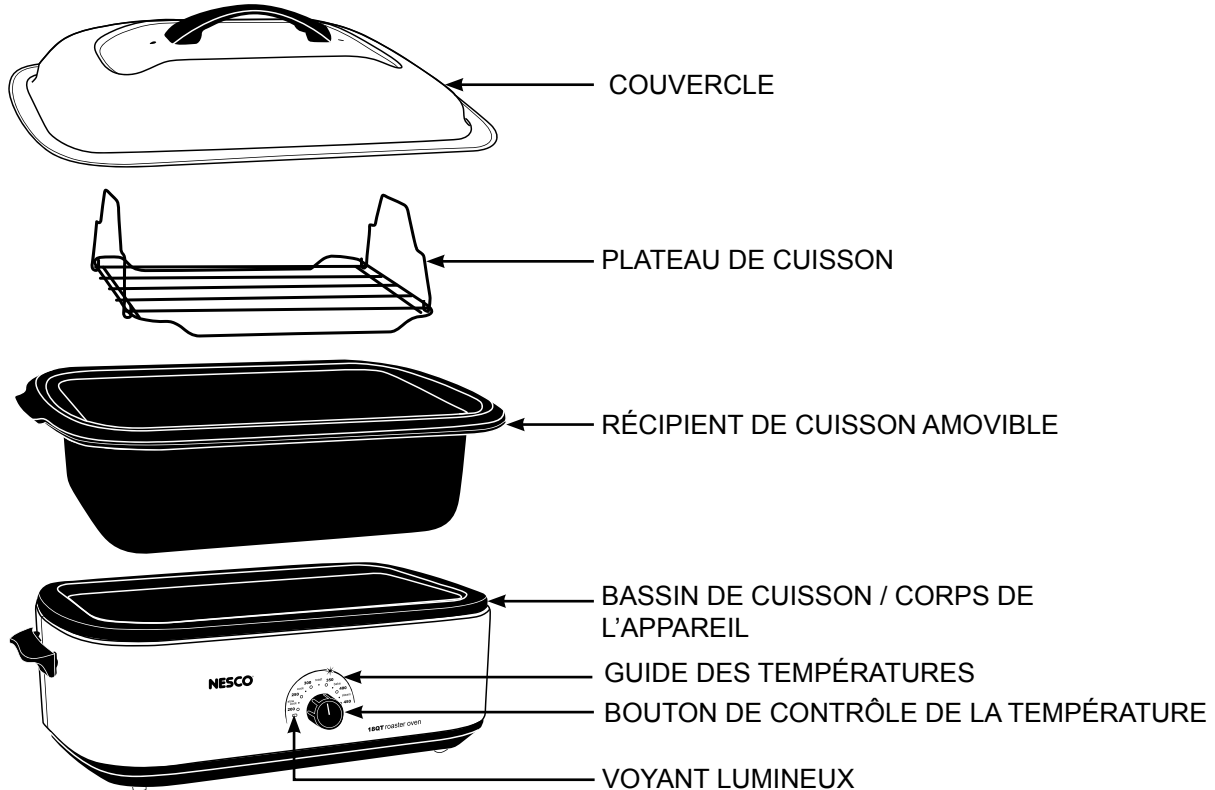
INTRODUCTION DU NESCO® FOUR À ROASTER

Vous êtes maintenant prêt à découvrir d'autres façons de préparer des repas à la fois sains et délicieux. Et vous êtes prêt à expérimenter directement la commodité et la polyvalence de cet appareil de cuisson électrique portable compact.

Les rôtissoires NESCOMD ont une longue tradition dans la cuisine familiale depuis les années 1930. Pourtant, très peu d'appareils de cuisson peuvent démontrer qu'ils sont aussi à jour et utiles aujourd'hui qu'ils l'étaient dans le passé. Les rôtissoires NESCOMD ont vraiment évolué au rythme des styles culinaires, des préférences, des occasions et de la taille des familles.

En peu de temps, vous verrez les nombreuses façons d'utiliser votre rôtissoire. Sa portabilité en fait parfois un appareil de cuisson principal mobile, et un appareil supplémentaire valorisé à d'autres moments. Utilisez-le à la maison sur votre comptoir de cuisine, dans un patio couvert, au sous-sol, dans le garage ou loin de la maison dans un chalet, un véhicule récréatif ou un bateau. Où que vous utilisiez votre rôtissoire, vous pouvez préparer une large gamme de vos aliments préférés de différentes manières : cuits lentement, rôtis, cuits à la vapeur ou pochés. Servez vos aliments sous forme de buffet ou à table, directement dans la rôtissoire. Les aliments tendres et savoureux sont à vous en raison de la fabrication exclusive « CERCLE DE CHALEUR » de NESCO. Vous goûterez à la différence dès la première fois que vous utiliserez votre rôtissoire. Alors, commencez à cuisiner avec NESCOMD. Explorez tous les moyens de tirer le meilleur parti de cet appareil de cuisson spécial à la maison.

VUE D'ENSEMBLE DES COMPOSANTS



APPRENDRE À CONNAÎTRE SA RÔTISSOIRE

COUVERCLE:

Le COUVERCLE en aluminium à profil haut de gros calibre est conçu pour contrôler efficacement la chaleur et l'humidité. Deux trous d'aération sont prévus pour la circulation de l'air.

REMARQUE

RACK amovible est conçu pour une meilleure cuisson et une torréfaction sans gras.

PLATEAU DE CUISSON:

Il est amovible pour un nettoyage facile dans le lave-vaisselle ou l'évier, ou la conservation des aliments dans le réfrigérateur.

BASSIN DE CUISSON / CORPS DE L'APPAREIL:

Le côté de la rôtissoire contient l'élément exclusif « CERCLE DE CHALEUR » pour une cuisson uniforme et tendre, en plus de l'avantage d'une isolation épaisse et d'un contrôle automatique de la température du four. NE PLACEZ PAS DE NOURRITURE DIRECTEMENT DANS LE BASSIN DE CUISSON. UTILISEZ SEULEMENT LE RÉCIPIENT DE CUISSON.

BOUTON DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE:

Régularise la température de cuisson afin de maintenir le réglage du cadran à l'intérieur de la rôtissoire.

GUIDE DES TEMPÉRATURES:

Le guide pratique vous donne les températures recommandées pour la cuisson lente, le rôtissage, la cuisson au four, la cuisson à la vapeur et le service.

VOYANT LUMINEUX:

Le VOYANT LUMINEUX allumé indique que la rôtissoire chauffe. Lorsque la température désirée est atteinte, le VOYANT LUMINEUX s'éteint. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson, indiquant que la température est maintenue.

MANIPULATIONS ET SOINS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez votre rôtissoire NESCO entièrement. Retirez le COOKWELL, le COUVERCLE et tous les matériaux d'emballage et les étiquettes d'information. **Placez le four à rôtir dans un endroit bien ventilé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.** Réglez le cadran du CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE sur MINIMUM. Branchez le cordon dans une prise à c. a. de 120 volts, réglez le CADRAN de CONTRÔLE à son réglage maximum 450 °F. Faire fonctionner la rôtissoire vide (sans RÉCIPIENT DE CUISSON ni de COUVERCLE) pendant environ 60 minutes, ou jusqu'à ce que toute odeur ou fumée disparaisse. Un peu de fumée et une légère odeur sont une partie normale du « traitement » de l'élément chauffant, et ne se produiront pas pendant la cuisson. Une fois le traitement terminé, réglez le CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE à son niveau le plus bas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Lavez le COUVERCLE, le RÉCIPIENT DE CUISSON et le PLATEAU dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez. Consultez la section « Entretien et nettoyage » pour obtenir les instructions de nettoyage complets.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Une fois la rôtissoire NESCOMD refroidie, retirez le COUVERCLE, le PLATEAU (le cas échéant) et le RÉCIPIENT DE CUISSON. Lavez à l'eau chaude savonneuse ou placez au lave-vaisselle. **MISE EN GARDE : NE PAS mettre le COUVERCLE dans le lave-vaisselle.**
2. Les aliments cuits peuvent être enlevés en utilisant un tampon de nettoyage NON ABRASIF et des nettoyants non abrasifs. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou de laines d'acier, car l'émail de porcelaine ou la finition antiadhésive peuvent s'égratigner. Utilisez un tampon à récurer en plastique pour enlever les taches ou les aliments cuits, et aussi pour nettoyer le PLATEAU en acier. CONSEIL : Pour enlever facilement les résidus d'aliments cuits, placez le RÉCIPIENT DE CUISSON dans le BASSIN DE CUISSON; remplissez alors le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'eau chaude. Couvrez et chauffez à 350 °F pendant 30 minutes. Éteignez et laissez entièrement refroidir. Lavez le RÉCIPIENT DE CUISSON comme indiqué ci-dessus.
3. NE JAMAIS IMMERGER LA RÔTISSOIRE DANS L'EAU. Pour nettoyer, essuyez l'extérieur de la rôtissoire avec un chiffon humide et sec. NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs sur la surface extérieure.
4. LE RÉCIPIENT DE CUISSON EN ÉMAIL DE PORCELAINE dispose d'une finition solide et offre un nettoyage facile et des années d'utilisation. Il ne tache pas et demeure attrayant, même lorsqu'il est utilisé souvent. Cependant, il s'écaillera s'il est soumis à des coups violents ou s'il est malmené. Les taches d'eau ou les dépôts de minéraux (caractérisés par un film blanc sur la surface) peuvent être enlevés avec du vinaigre ménager ou des nettoyants non abrasifs.
5. Le RÉCIPIENT DE CUISSON ANTIADHÉSIF est fait d'acier au carbone durable. Afin de maintenir la surface antiadhésive, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en caoutchouc, en plastique ou en bois. ÉVITER DE COUPER LA NOURRITURE DANS LE RÉCIPIENT DE CUISSON. L'utilisation d'un jet antiadhésif sur la surface intérieure est facultative. Évitez de ranger des articles dans le RÉCIPIENT DE CUISSON, car ils peuvent rayer la surface. Lorsque vous rôtissez ou faites cuire à haute température, vous remarquerez peut-être une bande irrégulière de décoloration autour des parois latérales du RÉCIPIENT DE CUISSON. Cette décoloration est caractéristique du revêtement antiadhésif super résistant utilisé à l'intérieur du RÉCIPIENT DE CUISSON et n'affecte en rien les performances ou la durabilité de la finition. Avec l'utilisation continue, la décoloration deviendra moins perceptible.

MODE D'EMPLOI DE LA RÔTISSOIRE

1. Placez le RÉCIPIENT DE CUISSON dans le BASSIN DE CUISSON. Toujours utiliser le RÉCIPIENT DE CUISSON pour la nourriture. **NE JAMAIS PLACER DE LA NOURRITURE OU DE L'EAU DIRECTEMENT DANS LE BASSIN DE CUISSON.**
2. UN PRÉCHAUFFAGE EST RECOMMANDÉ. Pour préchauffer, placez le RÉCIPIENT DE CUISSON dans le BASSIN DE CUISSON et couvrez. Réglez le BOUTON DU CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE sur MINIMUM. Branchez dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Réinitialisez le BOUTON DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE à la température désirée. Préchauffez pendant 20 minutes.
3. Avec précaution, en utilisant des mitaines de four, ajoutez de la nourriture au RÉCIPIENT DE CUISSON.
4. Le PLATEAU peut être utilisé pour la cuisson ou le rôtissage sans gras. D'autres aliments, tels que les soupes et les ragoûts, sont préparés SANS le PLATEAU.
5. Remettez le COUVERCLE. Toujours cuire avec le COUVERCLE en place.
6. Si la rôtissoire n'a pas été préchauffée, tournez le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE sur le réglage le plus BAS. Branchez le cordon électrique dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Réglez le BOUTON DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE à la température désirée. Remplissez le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de la nourriture selon votre goût.
7. Faites cuire la nourriture le temps désiré. Lorsque vous avez terminé, tournez le BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE à son réglage MINIMUM. Débranchez le cordon de la prise de 120 volts. Laissez la rôtissoire refroidir et nettoyez comme recommandé dans la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
8. **MISE EN GARDE: LE RÉCIPIENT DE CUISSON, LE BASSIN, LE COUVERCLE ET LA VAPEUR ACCUMULÉE SERONT CHAUDS. UTILISEZ DES MITAINES DE FOUR, LORSQUE VOUS SOULEVEZ LE COUVERCLE OU ENLEVEZ LE COOKWELL.**

CONSEILS UTILES

TOUJOURS PRÉCHAUFFER LA RÔTISSOIRE PENDANT 20 MINUTES.

RÔTISSAGE:

- Rôtir la viande dans votre rôtissoire NESCOMD afin de la garder tendre.
- Pour un brunissement supplémentaire, vous pouvez ajouter 1 cuillère à soupe de sauce de brunissement à l'huile. Étendre sur la peau avant de rôtir.
- **POUR SAISIR LA VIANDE:** Préchauffez la rôtissoire à 450°F. Ajoutez de la margarine. Couvrir, puis saisir la viande de 10 à 15 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Remuez la viande hachée une fois. Le temps varie en fonction de la quantité de viande.
- **MÉTHODE DE BRUNISSEMENT ALTERNATIVE POUR DES DINDES SANS BADIGEONNAGE:** Préchauffez à 400°F pendant 20 minutes. Faites rôtir la dinde pendant 1 heure à 400°F. Réduire la chaleur à 350°F en utilisant le tableau, 13 à 18 minutes par livre. Pendant la dernière heure de rôtissage, augmentez la température jusqu'à 400°F et retirez tous les jus excédentaires dans le fond du RÉCIPENT DE CUISSON.

CUISSON:

- Les aliments peuvent être placés dans la rôtissoire préchauffée ou froide. Suivez les instructions de recette pour les réglages de température.
- Les viandes découpées et les légumes doivent être de dimension uniforme.
- Souvenez-vous, peu d'humidité s'échappe pendant la cuisson, ajoutez donc du liquide avec parcimonie.

CONSEILS UTILES

AUTRE CUISSON:

- Utilisez le PLATEAU pour la cuisson. Deux moules à pain entreront dans le RÉCIPIENT DE CUISSON. Un pain de viande et des légumes ou deux miches de pain, en même temps.
- Couvrez le PLATEAU d'une feuille d'aluminium et utilisez-le comme plaque à pâtisserie; ou utilisez la feuille de cuisson de la trousse d'accessoires.
- La plupart des casseroles de 1 et 2 pintes, des moules de cuisson 9 x 13 et des assiettes à tarte s'intègrent dans le RÉCIPIENT DE CUISSON. Placez-les sur le PLATEAU pour une meilleure circulation de la chaleur pendant la cuisson. Placez le COUVERCLE sur la rôtissoire.
- De nombreux aliments surgelés, tels que des entrées individuelles ou des aliments pratiques peuvent être cuits dans la rôtissoire simplement en suivant les instructions sur l'emballage.
- Placez l'article sur le PLATEAU pour une meilleure circulation de la chaleur pendant la cuisson.

À LA VAPEUR:

- Aucune graisse n'est utilisée lors de la cuisson à la vapeur, c'est donc un moyen facile de cuisiner des aliments faibles en calories et savoureux.

CUISSON LENTE:

- Lorsque la cuisson est lente, la chaleur est très progressive. Cela permet un mijotage très lent, ce qui est aidé en gardant le couvercle en place. Aucun brassage n'est nécessaire.
- Pour convertir une recette standard en une cuisson lente : pour chaque 30 minutes requises dans une recette standard, faites cuire lentement environ 1-1 / 2 heures à 200°F à 250°F.
- Lors de la cuisson lente des viandes et de la volaille, il n'est pas nécessaire d'utiliser le PLATEAU. La température basse empêche la viande de coller au fond du RÉCIPIENT DE CUISSON.
- Souvenez-vous, peu d'humidité s'échappe pendant la cuisson lente, ajoutez donc du liquide avec parcimonie.

TABLEAU DE RÔTISSAGE

Préchauffez la rôtissoire pendant 20 minutes. Les heures suggérées sont seulement un guide. Utilisez un thermomètre à viande pour un rôtissage plus précis. Mettre la viande sur le PLATEAU dans le RÉCIPIENT DE CUISSON préchauffé.

Type of Food	Avg. Weight in pounds	Temp. Setting Preheat/Roast	Roast Time in Minutes/Lb.
BOEUF			
Bœuf salé	3,5 à 4 lb	350°F/300°F	15 à 20 moy./bien cuit
Morceau à braiser, désossé	4 à 6 lb	350°F/325°F	15 à 22 moy./bien cuit
Filet	3,5 à 4 lb	450°F/450°F	8 à 12 saignant/moy.
Pointe de surlonge	3 à 5 lb	350°F/325°F	20 à 25 moyen
Croupe	4 à 6 lb	350°F/325°F	15 à 22 saignant/moy.
Croupe	2,25 à 3 lb	425°F/400°F	12 à 15 saignant/moy.
AGNEAU			
Patte, surlonge	5 à 8 lb	400°F/350°F	25 à 30 moy./bien cuit
Épaule, désossée	3 à 4 lb	400°F/350°F	25 à 30 moy./bien cuit
PORC			
Côtes, coupe centrale	4 à 5 lb	450°F/325°F	15 à 20 bien cuit
Rôti de longe, centre	3 à 5 lb	400°F/350°F	15 à 20 bien cuit
Épaule roulée	3 à 4 lb	375°F/350°F	25 à 30 bien cuit
Côtes levées, maigre (précuites à tendres. Terminer dans une rôtissoire à 425°F ou sur un grill extérieur.)	8 à 10 lb	250°F/250°F	15 à 20 moy./bien cuit

TABLEAU DE RÔTISSAGE (suite)

Type d'aliment	Poids moyen en livres	Temp. préchauffage/ rôtissage	Temps de rôtiissage en minutes/lb
PORC (suite)			
Jambon, tranches	8 à 12 lb	350°F/325°F	15 à 20 bien cuit
Jambon, précuit	5 à 10 lb	350°F/325°F	15 à 25 chauffé
VEAU			
Épaule, rôti	3 à 5 lb	350°F/325°F	30 à 35 bien cuit
VOLAILLE			
Morceaux de poulet	6 à 8	400°F/375°F	8 à 10 bien cuit
Poulet entier	3,5 à 5 lb	400°F/400°F	13 à 18 bien cuit
Poules de Cornouailles (4)	3,5 à 4,5 lb	450°F/450°F	15 à 20 bien cuit
Canard	4 to 5 lb.	450°F/425°F	20 à 25 bien cuit
Dinde, entière	10 to 14	400°F/400°F	15 à 20 bien cuite
<p>CONSEIL: pour obtenir un brunissement supplémentaire sur la volaille, mélanger 4 cuillères à soupe de margarine fondue avec 1 c. à thé de sauce de brunissement. Étendre uniformément sur la peau avant de rôtir.</p> <p>CONSEIL: pour une peau plus croustillante, badigeonnez, puis retirez le liquide pendant le rôtiissage.</p>			

TABLEAU DE CUISSON

Préchauffez la rôtissoire pendant 20 minutes. Placez le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON préchauffé.

Type d'aliment	Réglage de température	Temps de cuisson
POMMES DE TERRE		
Pomme de terre au four	400°F	60 à 70
Patates douces	400°F	55 à 60
COURGES D'HIVER		
Butternut, Buttercup, Acorn (divisé en deux ou en quartiers)	400°F	45 à 60
POMMES		
Pommes au four dans le pouding au lait	350°F	35 à 45
GÂTEAUX / BISCUITS / BROWNIES		
Gâteau en boîte	375°F	30 à 35
Biscuits	375°F	11 à 13
Brownies	350°F	25 à 30

TABLEAU POUR CUISSON À LA VAPEUR/POCHER

Placez le PLATEAU dans la rôtissoire. Ajoutez de l'eau chaude à la quantité indiquée dans le tableau. Couvrez et préchauffez à 400°F. Faites cuire à la vapeur tous les légumes à 400°F.

POUR CUIRE À LA VAPEUR: placez le PLATEAU dans la rôtissoire. Ajoutez de l'eau chaude à la quantité indiquée dans le tableau. Couvrez; préchauffez à 400°F pendant 20 minutes. La cuisson à la vapeur retiendra la texture délicate et la saveur du poisson et des fruits de mer. Servez chaud directement de la rôtissoire. Pour servir froid : plongez dans l'eau froide pour arrêter la cuisson, refroidissez avant de servir.

POUR Pocher: placez le PLATEAU dans la rôtissoire. Ajoutez de l'eau chaude à la quantité indiquée dans le tableau. Couvrez et préchauffez à 350 °F pendant 20 minutes. Le pochage est un moyen de faire mijoter doucement les aliments. Il n'y a pas de gras ajouté pendant la cuisson.

Type d'aliment	Temps de cuisson à la vapeur	Quantité d'eau
LÉGUMES		
Artichaut, apprêté	30 à 35 minutes	3 tasses
Asperges, apprêtées	15 à 20 minutes	2 tasses
Haricots verts, entiers	10 à 20 minutes	2 tasses
Betteraves entières de 2 po à 3 po	25 à 30 minutes	3 tasses
Brocoli, bouquets	12 à 15 minutes	2 tasses
Chou (en quartiers)	20 à 25 minutes	3 tasses
Morceaux de carottes, nettoyés	20 à 25 minutes	3 tasses
Chou-fleur, bouquets	13 à 16 minutes	2 tasses
Maïs en épi, décortiqué	25 à 30 minutes	3 tasses
Poireaux, apprêtés	15 à 20 minutes	2 tasses
Pommes de terre entières, rouges	40 à 45 minutes	4 tasses
Patates douces, 6 oz ch.	40 à 45 minutes	4 tasses

TABLEAU POUR CUISSON À LA VAPEUR/POCHER (suite)

Type d'aliment	Temps de cuisson à la vapeur	Quantité d'eau
LÉGUMES (suite)		
Courge d'été : Pattypan, courgettes entières	20 à 25 minutes	3 tasses
Courge d'hiver : Acorn ou Butternut (divisée en deux ou en quartiers)	30 à 35 minutes	4 tasses
FRUITS DE MER		
Filets de poisson ou steaks	15 à 20 minutes	3 tasses
Poisson entier	25 à 30 minutes	4 tasses
Palourdes dans l'écaille	20 à 25 minutes	3 tasses
Crabe, pinces et pattes	30 à 35 minutes	3 tasses
Queues de homard	25 à 30 minutes	3 tasses
Moules dans l'écaille	15 à 20 minutes	3 tasses

De notre cuisine à la vôtre...

RECETTES POUR AUTRE CUISSON

FÈVES AU LARD *(25 portions)*

1 lb de haricots nordiques séchés	1 tasse de cassonade
1 lb de haricots pinto ou bruns	1 lb de bacon en tranches épaisses en morceaux
1 lb de haricots à œil noir séchés	2 gros oignons, coupés en dés
6 tasses d'eau chaude	2 c. à soupe de moutarde
2 tasses de mélasse foncée	1 tasse de Ketchup
1 tasse de vinaigre de cidre	

Ajouter les haricots au RÉCIPIENT À CUISSON non chauffé. Couvrir avec 4 pintes d'eau chaude. Laisser reposer plusieurs heures ou toute la nuit. Égoutter l'excès d'eau.

Préchauffer la rôtissoire à 300°F.

Ajouter les autres ingrédients, sauf le ketchup, aux haricots. Incorporer 6 tasses d'eau chaude. Couvrir et cuire 2 heures ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Réduire la température à 250°F. Remuer, couvrir et faire cuire 5 heures. Incorporer le ketchup. Couvrir et cuire pendant 1 heure.

POMMES DE TERRE AU PARMESAN *(12 portions)*

12 grosses pommes de terre	2 c. à soupe de moutarde de persil, haché
2/3 tasse de margarine ou de beurre, fondu	1/2 tasse de farine tout usage
1/2 tasse de fromage parmesan, râpé	Sel et poivre au goût

Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Préchauffer la rôtissoire à 375°F. Peler les pommes de terre et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Mélanger la farine, le fromage, le persil, le sel et le poivre. Remuer jusqu'à homogénéité. Tremper les pommes de terre dans le beurre fondu ou la margarine. Puis dans un mélange sec pour enrober. Disposer les pommes de terre sur le PLATEAU. Couvrir et cuire 1-1 / 2 à 2 heures ou jusqu'à tendreté.

STEAKS DE POISSON AU FOUR *(4 à 8 portions)*

4 steaks de poisson (environ 8 oz chacun, flétan, thon, saumon, espadon)

1 c. à thé d'estragon	2 c. à thé de persil, haché
2 c. à thé de ciboulette, hachée	4 c. à soupe de margarine

Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Préchauffer la rôtissoire à 350°F.

Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson. Placer les steaks sur le PLATEAU dans le RÉCIPIENT DE CUISSON préchauffé.

Disposer un quart de la margarine, du persil, de la ciboulette et de l'estragon sur chaque steak. Couvrir et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson devienne blanc et floconne. Servir chaud avec de la sauce salsa.

ENCHILADA EN COUCHE *(10 à 12 portions)*

1-1/2 lb. Dinde hachée ou bœuf, émietté	2 oignons moyens, hachés
10 tortillas au maïs	1 c. à soupe de piments verts, coupés en dés
2 tasses de jus de tomate, divisé	3 c. à soupe de poudre de chili
1 boîte (16 oz) de haricots rouges ou Pinot	3 tasses de riz brun cuit, divisé
1 boîte (8 oz) de sauce tomates	1-1/2 tasses (6 oz) de fromage cheddar râpé

Préchauffer la rôtissoire à 350°F.

Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson. Ajouter la viande, les oignons, les piments, la poudre de chili, le sel et le poivre. Couvrir; cuire de 5 à 10 minutes ou jusqu'à doré. Retirer du récipient de cuisson dans un bol; mettre de côté.

Retirer le récipient de cuisson et placer sur une surface résistante à la chaleur; laisser refroidir. Mélanger 1 tasse de riz et 3/4 tasse de jus de tomate dans le récipient de cuisson. Faire des couches en plaçant 3 à 4 tortillas, 1 tasse de riz, la moitié du mélange de viande, puis la moitié des ingrédients restants; répéter pour la deuxième couche avec du fromage.

Placer le récipient de cuisson dans le bassin de cuisson. Couvrir et cuire de 35 à 45 minutes.

DINDE MORNAY (10 à 12 portions)

6 paquets (10 oz ch) de bouquets de Broccoli surgelés, décongelés

3 tasses de bouillon de poulet

1-1/2 à 2 tasses de lait

3/4 tasse de margarine

3/4 tasse de fromage parmesan, râpé

Sel et poivre blanc, au goût

18 tranches de poitrine de dinde (environ 3 lb)

3/4 lb de jambon de prosciutto tranché

3 c. à thé d'écorce de citron, râpée

3 c. à thé de persil, haché

3/4 tasse de farine tout usage

Placez le PLATEAU dans la rôtissoire. Ajouter 3 tasses d'eau. Couvrir et préchauffer à 350°F pendant 20 minutes.

Placer les bouquets de brocoli sur le PLATEAU. Couvrir et cuire à la vapeur 15 à 20 minutes ou jusqu'à tendreté. Enlever le brocoli et le PLATEAU. Jeter l'eau du RÉCIPIENT DE CUISSON et essuyer.

Pendant ce temps, faire fondre la margarine dans une casserole moyenne à feu moyen. Incorporer la farine pour former un roux. Incorporer graduellement le bouillon et le lait à l'épaisseur désirée. Ajouter le zeste de citron, le sel et le poivre. Remuer, puis retirer du feu.

Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson. Disposer le brocoli dans le RÉCIPIENT DE CUISSON. Mettre une couche de dinde, puis de jambon.

Verser la sauce sur la viande. Saupoudrer de parmesan et de persil. Mettre le RÉCIPIENT DE CUISSON dans le BASSIN DE CUISSON. Couvrir et cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit très chaud.

GÂTEAU AU FROMAGE CRÉMEUX *(8 à 12 portions)*

Croûte:

40 gaufrettes à la vanille, écrasées

1/4 tasse de pacanes, hachées finement

1/4 tasse de margarine fondue

2 c. à soupe de sucre granulé

Gâteau:

2 paquets (8 oz ch) de fromage à la crème, ramolli

1/2 tasse de sucre granulé

1 c. à thé d'extrait de vanille

3 gros œufs

Placez le PLATEAU dans la rôtissoire. Couvrir et préchauffer à 400°F.

Mélanger les ingrédients de la croûte. Remuer jusqu'à bien mélanger. Verser dans un moule à charnière de 9 pouces. Tapoter avec le dos de la fourchette et mettre de côté.

Mettre le fromage à la crème, le sucre et l'extrait de vanille dans un grand bol. Battre jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajouter les oeufs un à la fois, en battant bien après chaque addition. Battre pendant 2 minutes à vitesse moyenne. Verser sur la croûte. Placez le moule à charnière sur le PLATEAU. Couvrir; et cuire de 55 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien cuit et doré uniformément. Retirer le gâteau du RÉCIPIENT DE CUISSON et le placer sur une grille de refroidissement. Laisser refroidir le gâteau, loin des courants d'air.

RECETTES POUR CUISSON

SOUPE AU POULET ET AUX LÉGUMES *(10 à 12 portions)*

2 pintes de bouillon de poulet

2 oignons moyens, hachés

4 branches de céleri, émincées

6 carottes, émincées

2 boîtes de 15 oz chacune de tomates étuvées

1 paquet (20 oz) de légumes mélangés surgelés

2 boîtes (10 oz ch) de maïs à grains entiers

2 feuilles de laurier

1 c. à thé de sel

2 à 3 c. à thé d'assaisonnement aux herbes italiennes

1 c. à thé de graine de céleri

1 c. à thé de poivre noir moulu

2 lb de poulet cuit, haché

Couvrir et préchauffer à 400°F.

Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson. Ajouter la moitié du bouillon de poulet et des légumes frais. Couvrir et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le bouillon soit chaud et que les légumes soient ramollis. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger. Réduire la température à 325°F.

Couvrir et cuire de 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que la soupe soit chaude.

CHAUDRÉE DE PALOURDES DE LA NOUVELLE-ANGLETERRE *(10 à 12 portions)*

6 c. à soupe de margarine

3 gros oignons, coupés en dés

6 tasses de lait

12 pommes de terre rouges moyennes, cuites,
pelées, coupées en dés

3 boîtes (7 oz) de palourdes

6 c. à soupe de farine tout usage

Paprika, pour garnir

Sel et poivre au goût

Couvrir et préchauffer à 400°F.

Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson. Ajouter la margarine et l'oignon au récipient de cuisson. Couvrir; cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

Ajouter la farine et mélanger. Incorporer graduellement le lait. Ajouter les pommes de terre, les palourdes, le sel et le poivre. Couvrir et cuire 10 minutes. Réduire la température à 300°F. Remuer. Couvrir; cuire de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, en remuant une fois. Ne laissez pas la soupe bouillir ou le lait peut cailler. Verser dans des bols et garnir d'un filet de paprika.

RAGOÛT IRLANDAIS *(25 portions)*

1/4 tasse de beurre ou margarine

2 tasses de farine tout usage

1 c. à thé de poivre noir

7 lb d'agneau désossé, coupé en cubes

1 petit chou, déchiqueté

14 grosses pommes de terre rouges, en cubes

12 grosses carottes, pelées, tranchées

8 branches de céleri, tranchées

6 panais moyens, pelés, tranchés

4 gros oignons, coupés en quartiers

2 tasses de bouillon de boeuf

2 c. à soupe de sauce Worcestershire

1/4 tasse de fécule de maïs, pour épaissir

Couvrir et préchauffer à 450°F.

Placer le beurre dans le RÉCIPIENT À CUISSON préchauffé. Couvrir et cuire jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Combiner la farine et le poivre. Saupoudrer sur la viande.

Placer la viande dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Remuer, couvrir et cuire la viande de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajouter les légumes. Couvrir et réduire la température à 250°F. Laisser cuire de 1-1/2 à 2 heures ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres. Ajouter la moitié du bouillon et la sauce Worcestershire. Mélanger le reste du bouillon et la fécule de maïs. Fouetter jusqu'à consistance lisse. Incorporer au ragoût. Couvrir et cuire lentement 30 minutes ou jusqu'à épaississement, en remuant une fois. Verser dans des bols.

SALADE DE DINDE CHAUDE ET DE CANNEBERGE *(25 portions)*

12 tasses de dinde cuite en cubes	2 tasses de mayonnaise ou de vinaigrette
1 branche de céleri, tranchée finement	1/4 tasse de persil haché
4 oignons verts, émincés	1 c. à soupe d'assaisonnement à volaille
12 oz de canneberges, hachées grossièrement	1 c. à soupe d'écorce de citron, râpée
8 oz d'amandes tranchées	1 lb de fromage suisse, râpé
2 boîtes (10-3/4 oz ch) de soupe crème de poulet	

Couvrir et préchauffer à 425°F.

Combiner tous les ingrédients dans le RÉCIPIENT DE CUISSON. Remuer jusqu'à bien mélanger. Saupoudrer de fromage sur le dessus. Mettre le RÉCIPIENT DE CUISSON dans le BASSIN DE CUISSON préchauffé. Couvrir et cuire de 60 à 75 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et pétillant. POUR MAINTENIR AU CHAUD : réduire la température à 200°F pour tenir chaud pendant 1 heure et pendant le service.

TREMPETTE AUX ÉPINARDS *(25 portions)*

6 tasses (8 oz) de fromage Monterey Jack, coupé en morceaux

3 paquets (8 oz) fromage à la crème, ramolli

1 tasse de moitié lait/moitié crème

6 poivrons jalapenos, entiers

6 grosses tomates, épépinées et hachées

3 oignons moyens, hachés finement

3 paquets (10 oz) d'épinards surgelés, hachés

Craquelins, pain de seigle ou légumes frais coupés, à servir.

Couvrir et préchauffer à 300°F. Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Remuer jusqu'à homogénéité. Verser à la cuillère dans le RÉCIPIENT DE CUISSON préchauffé. Couvrir et cuire de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit bien définit et que les bords soient gonflés.

CHILI ROUGE ET BLANC *(20 à 25 portions)*

3 lb de poitrines de poulet désossées, en cubes

2 gros oignons blancs hachés

2 gousses d'ail émincées

3 boîtes de haricots rouges (16 oz), égouttées

1 c. à soupe d'assaisonnement aux herbes italiennes

Sauce épicée, au goût

3 gros poivrons rouges, épépinés et hachés

4 branches de céleri, tranchées

6 boîtes (14,5 oz) de tomates étuvées

3 boîtes (10-3/4 oz) de soupe aux tomates

1/4 tasse de poudre de chili

1 c. à soupe de cassonade

Couvrir et préchauffer à 350°F.

Retirer le **COUVERCLE** et ajouter la viande, le poivron rouge et les oignons au **RÉCIPIENT DE CUISSON**. Couvrir et cuire de 15 à 20 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger. Couvrir et cuire de 60 à 75 minutes.

RECETTES POUR RÔTIR

DINDE RÔTIE *(12 à 14 portions)*

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 (20 à 22 lb) de dinde fraîche | 1 c. à soupe de persil haché |
| 1/4 tasse de margarine fondue | 2 c. à soupe d'assaisonnement à volaille |
| 2 c. à thé de sauce de brunissement | 1 c. à soupe de paprika |

Couvrir et préchauffer à 400°F.

Placer la dinde sur le PLATEAU. Mélanger la margarine et la sauce de brunissement. Badigeonner uniformément sur la dinde. Saupoudrer les assaisonnements.

Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Couvrir et rôtir de 13 à 18 minutes par livre à 350°F (jusqu'à ce que la température interne atteigne 180°F). Pour la dinde farcie, ajouter 30 minutes au rôtitage. Pendant la dernière heure de rôtitage, retirez tous les jus excédentaires du fond du RÉCIPIENT DE CUISSON et augmentez la température à 400°F. La dinde peut être maintenue à 200°F jusqu'à ce qu'elle soit servie.

JAMBON RÔTI *(25 à 30 portions)*

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 (13 à 15 lb) de jambon désossé | 3 tasses de 7-Up |
| 3 tasses de jus d'orange | 1 c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille |

Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Couvrir et préchauffer à 400°F. Placez le jambon, côté gras vers le haut, sur le PLATEAU. Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Ajouter le 7-up, le jus d'orange et les épices. Réduire le feu à 325°F.

Couvrir et rôtir 2-1/2 à 3 heures. Arroser le jambon toutes les demi-heures (jusqu'à ce que la température interne atteigne 170 °F). POUR MAINTENIR AU CHAUD: réduire la température à 200 °F pour tenir au chaud pendant 1 heure.

AILES DE POULET *(45 à 50 morceaux)*

3 lb d'ailes de poulet

3/4 tasse de chapelure assaisonnée

3/4 tasse de céréales Corn Flake, concassées

6 c. à soupe de fromage parmesan, râpé

3 c. à soupe de persil, haché

3 c. à soupe de paprika

Pincée de sel assaisonné

3/4 c. à thé de poivre noir moulu

1-1/2 gousses d'ail émincées

3/4 à 1 tasse de margarine fondue

Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Couvrir et préchauffer à 425°F.

Briser les ailes et jeter les extrémités. Mélanger les ingrédients restants sauf la margarine. Remuer jusqu'à bien mélanger. Tremper les ailes dans la margarine fondue, puis rouler dans le mélange de chapelure. Placer sur le PLATEAU. Couvrir et rôtir 10 minutes. Réorganiser les ailes centrales au bord extérieur. Couvrir et rôtir de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit croustillant et doré.

RÔTI BRAISÉ *(10 à 12 portions)*

2 (5 à 6 lb) de rôti à braiser

20 petites pommes de terre rouges entières, pelées

1 c. à thé de sauce de brunissement

6 gros oignons, coupés en deux

5 c. à soupe de margarine fondue

10 carottes moyennes, coupées en morceaux

Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Couvrir et préchauffer à 350°F.

Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON et le PLATEAU avec de l'huile de cuisson. Disposer la viande et les légumes sur le PLATEAU. Incorporer la margarine et la sauce brune; badigeonner sur la viande. Couvrir et rôtir 10 minutes. Réduire la température à 300 °F. Couvrir; rôtir de 30 à 40 minutes pour cuisson moyenne (145°F); 45 à 60 minutes pour bien cuit (160°F).

Pour une cuisson lente: Saisir la viande puis réduire la température à 250°F et rôtir 2 à 3 heures ou jusqu'à tendreté.

CÔTELETTES DE PORC FARCIES *(6 à 12 portions)*

10 à 12 côtelettes de porc, coupe au centre,

3 oignons verts, tranchés finement

3 tasses de croûtons assaisonnés

sec, coupé en cubes

3/4 tasse et

1 pouce d'épaisseur

3 c. à soupe de persil en flocons

3 c. à thé d'assaisonnement aux herbes italiennes ou pain

3/4 tasse de jus de pommes

6 c. à soupe de margarine, fondue et divisée

Couvrir et préchauffer à 425°F.

Avec la pointe d'un couteau le long de l'os, couper les côtelettes de porc à mi-hauteur, puis couper vers l'extérieur pour faire une poche.

Dans un bol à mélanger moyen, mélanger les croûtons, 3/4 tasse de margarine, l'oignon, le persil et les fines herbes jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Diviser la farce en 10 à 12 portions. Ajouter une portion dans chaque côtelette de porc.

Badigeonner légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson. Versez les 6 c. à soupe restantes de beurre fondu dans le RÉCIPIENT DE CUISSON préchauffé. Disposer les côtelettes de porc dans le RÉCIPIENT DE CUISSON. Couvrir et cuire 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit bruni. Retourner les côtelettes de porc. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que l'autre côté soit bruni. Réduire la température à 300°F. Ajouter le jus de pomme. Couvrir et rôtir de 40 à 50 minutes pour bien cuire (170°F) ou jusqu'à ce que le mélange soit tendre.

CÔTES LEVÉES STYLE CAMPAGNARD *(10 à 12 portions)*

10 lb de côtes levées maigres de style campagnard

2 gros oignons hachés

2 feuilles de laurier

Eau chaude, suffisamment pour couvrir les côtes levées

2 tasses de Ketchup

1/4 tasse de jus de citron

2 c. à soupe de cassonade fermement tassée

1 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de graine de céleri

1 gousse d'ail émincée

1 c. à thé d'assaisonnement italien

2 c. à thé d'assaisonnement fumé liquide, facultatif

Sauce tomate, pour délayer le mélange si nécessaire

Couvrir et préchauffer à 250°F.

Placez le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON préchauffé. Disposer la viande sur le plateau. Ajouter les oignons, les feuilles de laurier et assez d'eau chaude pour couvrir la viande. Couvrir et rôtir pendant 2-1/4 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Pendant ce temps, mélanger les ingrédients de la sauce dans une grande casserole. Mélanger. Couvrir et laisser mijoter de 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les saveurs se mélangent. Retirer du feu et mettre de côté. Soulevez délicatement le PLATEAU du RÉCIPIENT DE CUISSON et placez-le sur un grand plateau avec côtes. Retirer le RÉCIPIENT DE CUISSON et verser lentement et jeter l'eau chaude. Nettoyer le RÉCIPIENT DE CUISSON. Remettre le RÉCIPIENT DE CUISSON dans le bassin. Couvrir et préchauffer à 450°F. Vaporiser légèrement le RÉCIPIENT DE CUISSON avec de l'huile de cuisson en aérosol. Ajouter le PLATEAU avec la viande dans le RÉCIPIENT DE CUISSON. Badigeonner la sauce sur la viande de manière uniforme. Couvrir et rôtir de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit prise et que les bords commencent à brunir.

POUR MAINTENIR AU CHAUD: réduire la température à 200°F pour tenir au chaud pendant 1 heure.

RECETTES POUR CUIRE À LA VAPEUR / POCHER

POACHING LIQUID *(Donne 6 tasses)*

3 Cups Apple Cider
1-1/2 tsp. Ground Allspice
6 Whole Black Peppercorns

3 Cups Hot water
3/4 tsp. Nutmeg

Combine all ingredients in COOKWELL. Preheat ROASTER OVEN to 350°F. for 20 minutes.

SALADE AU POULET ET AUX ÉPINARDS *(10 à 12 portions)*

Pour la salade :

6 poitrines de poulet entières, désossées, sans peau
3/4 tasse de vinaigrette italienne
12 oz de feuilles d'épinard, rincées, tiges enlevées
3 grosses pommes hachées grossièrement
3 branches de céleri, émincées
6 oignons verts, émincés
1-1/2 tasses de noix hachées

Pour la vinaigrette :

1-1/2 tasses de vinaigrette italienne
3/4 tasse de mayonnaise ou de vinaigrette
Poivre noir moulu

Couper chaque poitrine de poulet en deux. Placer le poulet et 3/4 tasse de vinaigrette italienne dans un plat peu profond. Couvrir et faire mariner de 3 à 4 heures.

Mettre le PLATEAU dans le RÉCIPIENT À CUISSON. Ajouter 3 tasses d'eau. Couvrir et préchauffer à 350°F pendant 20 minutes. Retirer le poulet de la marinade et le placer sur le plateau avec une spatule large. Couvrir et cuire à la vapeur 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit blanche et ferme. Pendant ce temps, placer les feuilles d'épinards dans un grand saladier. Disposer les pommes, le céleri, les oignons et les noix sur les épinards. Couvrir et refroidir pendant que le poulet est cuit à la vapeur. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette. POUR SERVIR: retirer le poulet chaud du PLATEAU. Trancher mince et mettre sur la salade réfrigérée. Verser la vinaigrette sur la salade. Servir immédiatement.

NESCO®



1-800-288-4545

nesco.com