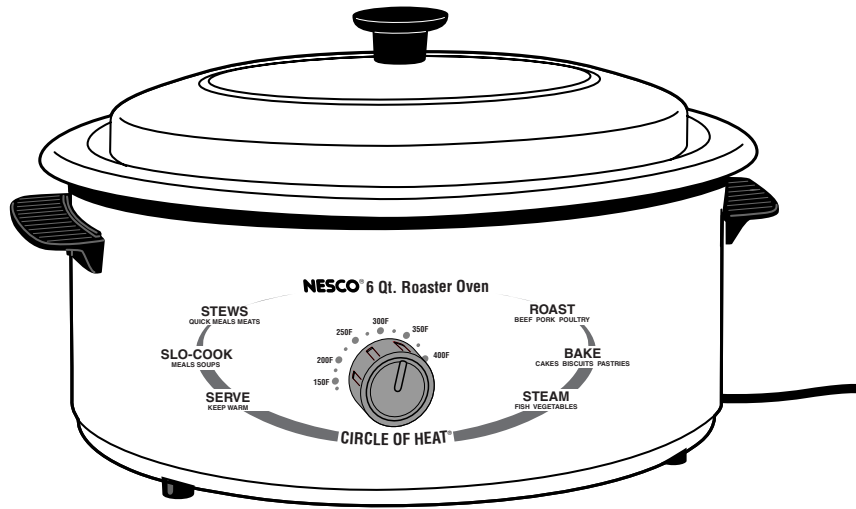


NESCO®



6-QT. (5,7 L) ROASTER OVEN

USE/CARE AND RECIPE GUIDE

ROASTS!

COOKS!

BAKES!

STEAMS!

SLOW COOKS!

NESCO®



1-800-288-4545

NESCO® and "Circle of Heat"® are registered trademarks of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
800-288-4545
FAX: 920-794-3164

Visit our Website at <http://www.nesco.com>

©2001 The Metal Ware Corporation
Made in China. Printed in China.

One Year Limited Warranty

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you special legal rights and you may have other rights which vary from state to state. Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to:

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, Wisconsin 54241-0237

Service and genuine NESCO replacement parts may be obtained from the NESCO Factory Service Department.

For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure you always mention the model number of the product, which is found on the bottom of the Roaster Oven.

Important Safeguards

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 the wall outlet, then adjust temperature control to the desired temperature. To disconnect, turn control to off, then remove plug from wall outlet.
4. To protect against electrical shock, 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. 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.
11. Do not place on or near a hot gas or electric 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 pad and touch electrical parts, creating a shock hazard.

Save These Instructions

This Appliance Is For Household Use. A short cord is provided to reduce the hazard resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cords and extension cords may be used if the marked electrical rating of the longer cord is at least as great as the electrical rating of the appliance, and if care is taken to arrange the

longer cord so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

6 Qt. Guide

Introducing the NESCO 6 Quart Roaster Oven.

Now you are ready to discover more ways to make meals that are both healthful and delicious. And, you are now 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, beginning 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 6 Qt. Roaster Oven. Its portability makes it a moveable main cooking appliance at some times, and a valued supplementary appliance at other times. Use it at home on your countertop in your kitchen (no more kitchen heat!) or 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. And 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.

NESCO® 6 Qt. Roaster Oven

Get To Know Your 6 Qt. 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.

RACK. The removable chrome plated steel/non-stick Rack is designed for better baking and fat-free roasting.

COOKWELL. The porcelain enamel or non-stick Cookwell has a full 6 quart capacity. It is removable for easy clean up in the dishwasher or sink, or food storage in the refrigerator.

HEATWELL and BODY. The side of the 6 quart 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 THE COOKWELL.**

AUTOMATIC TEMPERATURE CONTROL. 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.

How To Use And Care For Your 6 Qt. NESCO[®] Roaster Oven Before Using The First Time

1. Unpack your NESCO Roaster oven completely and REMOVE ALL PACKAGING MATERIAL AND INFORMATION LABELS. Place the Roaster Oven in a WELL VENTILATED AREA ON A HEAT RESISTANT SURFACE. Set the control dial to its minimum setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet. Return control to

NESCO[®] 6 Qt. Roaster Oven

maximum setting (425°F). Operate the Roaster Oven empty (without the Cookwell or Cover) for approximately 60 minutes, or until any odor or smoking disappear. Some smoke and odor are a normal part of "curing" the element and will not reoccur in cooking use. When curing is completed, turn the temperature control to its lowest setting, unplug the unit from the electrical outlet and allow to cool.

2. Wash the Cover, Cookwell and Rack in warm sudsy water, then rinse and dry. Refer to complete cleaning instructions on next page.

NON-STICK COOKWELL: When curing your Roaster Oven with a non-stick Cookwell, we recommend that it be operated WITHOUT THE COVER AND COOKWELL. Do this in a covered outside area or other well-ventilated area. After curing and cleaning, and before cooking in your non-stick Cookwell for the first time, lightly coat the interior of the Cookwell with vegetable oil.

To Operate Your Roaster Oven

1. Place the Cookwell into the Heatwell. Always use the Cookwell for food. NEVER PLACE FOOD DIRECTLY IN THE HEATWELL.
2. Preheating is recommended. To preheat, place the Cookwell into the Heatwell and cover. Set the control dial to its minimum setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet. Reset the temperature control to desired temperature. Preheat 20 minutes. Carefully, using hot pads, add food to the Cookwell.
3. The Rack may be used for baking or fat-free roasting. Other foods, such as soups and stews, are prepared without the Rack.
4. Replace the Cover. Always cook with the Cover in place.
5. If the Roaster Oven has not been preheated, turn the temperature control to its lowest setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet.

Set the temperature control to the desired temperature. Fill the Cookwell with food as desired.

6. Cook the food for the desired amount of time. When finished, turn the temperature control to its lowest setting and unplug the cord from the 120 volt outlet. Allow the Roaster Oven to cool and clean as recommended below.

COOKWELL, COVER AND ACCUMULATED STEAM WILL BE HOT. USE CAUTION AND HOT PADS TO LIFT COVER OR REMOVE COOKWELL FROM HEATWELL.

Care And Cleaning

1. After the NESCO Roaster Oven has cooled, remove Cover, Rack (if used) and Cookwell. Wash in warm sudsy water or place in the dishwasher. **CAUTION**—do not put Cover in the dishwasher.
2. PORCELAIN ENAMEL COOKWELL has a strong finish and provides easy cleaning and 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.
3. 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 super 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.

4. 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.
5. 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 surface.

Helpful Hints

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 and brush over skin before roasting.
- A 3 lb. to 4 lb. roast with bone is the maximum size suggested for the 6 Quart Roaster Oven. Larger roasts, especially with a bone, may be difficult to fit into the Cookwell. If meat and poultry are refrigerator cold, increase cooking time about one-half hour. If frozen, allow an additional 15 to 20 minutes per 1 lb. cooking time.
- To sear meat: Preheat Roaster Oven at 425°F. Add margarine. Cover, then sear meat for 5 to 10 minutes per side until lightly browned. Stir ground meat once. Time will vary depending on the quantity of meat.

NESCO® 6 Qt. Roaster Oven

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 slow cooking, so add additional liquid sparingly.

BAKE

- Use the Rack for baking.
- A 7 inch pie plate just fits into the Cookwell. For the first half of the recommended baking time, wrap a foil band (2 in. x 27 in.) around the edge of the crust to prevent over-browning.
- An 8.5 in. x 4.5 in. loaf pan will fit into the Cookwell. It's an excellent size for meatloaf and quick breads. Use caution when baking yeast bread loaves, during baking it is likely they'll rise close to the Cover and never brown.
- The Rack can be covered with foil and used as a "mini" baking sheet for packaged biscuits or rolls.
- A 1.5 quart casserole dish will fit into the Cookwell. Place it on the Rack for better heat circulation while it bakes. Cover only with the Roaster Oven Cover.
- Many frozen foods, such as individual entrees (5 in. x 4 in. or slightly larger) can be baked in the Roaster Oven simply by following package directions. Place item on wire 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 and no stirring is necessary.

NESCO® 6 Qt. Roaster Oven

- 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.

Baking Chart

Preheat 6 Quart Roaster Oven for 20 minutes. Set Rack in preheated Cookwell.

Type of Food	Temperature Setting	Bake Time In Minutes
Baking Potatoes	400°F	45 to 55
Sweet Potatoes	400°F	40 to 45
Winter Squash (Butternut, Buttercup, Acorn halved or quartered)	400°F	30 to 40
Baked Apples in custard cup	350°F	30 to 35

Roasting Chart

Preheat 6 Quart 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.

BEEF

Meat	Average Weight in Pounds	Temp Setting Preheat/Roast	Approx. Minutes per Pound
Ground Beef	2.25 lb. to 3 lb.	425°F/425°F	10 to 12 well
Pot Roast, boneless	2.5 lb. to 3 lb.	350°F/325°F	15 to 18 medium
Round Steak	2.5 lb. to 3 lb.	375°F/325°F	20 to 25 medium
Sirloin Tip	3 lb. to 4 lb.	350°F/325°F	20 to 25 medium
Standing Rump	3 lb. to 4 lb.	350°F/325°F	20 to 25 rare-medium
Standing Rump	2.25 lb. to 3 lb.	425°F/400°F	12 to 15 rare-medium

LAMB

Leg, Sirloin, half	3 lb. to 4 lb.	375°F/350°F	25 to 30 well
Shoulder, rolled	3 lb. to 4 lb.	350°F/325°F	25 to 30 medium-well

PORK

Chops, center cut 1 in.	2.25 lb. to 3 lb.	400°F/325°F	15 to 20 well
Loin Roast, center	3 lb. to 4 lb.	350°F/325°F	25 to 30 well
Shoulder rolled	3 lb. to 4 lb.	375°F/350°F	25 to 30 well
Ribs, lean country	4 lb. to 5 lb.	250°F/250°F	20 to 25 well

(Precook ribs to tender; finish in 425°F Roaster Oven or on outdoor grill.)

SMOKED PORK

Ham slice	1 lb. to 1.5 lb.	350°F/350°F	20 to 25 well
Ham, precooked, boneless	3 lb. to 5 lb.	350°F/325°F	15 to 20 heated

VEAL

Shoulder, blade roast	2.25 lb. to 3 lb.	350°F/325°F	20 to 25 well
-----------------------	-------------------	-------------	---------------

POULTRY

Meat	Average Weight in Pounds	Temp Setting Preheat/Roast	Approx. Minutes per Pound
Chicken Pieces	3.5 lb. to 4.5 lb.	400°F/375°F	15 to 20 well
Chicken Whole	3.5 lb. to 4.5 lb.	400°F/400°F	15 to 20 well
Turkey, boneless breast	2.5 lb. to 3 lb.	375°F/325°F	25 to 30 well

*To obtain additional browning on poultry, mix 4 tbsp. melted margarine with 1 tsp. browning sauce; brush evenly over skin before roasting.

*For crisper skin, baste, then remove liquid during roasting.

Steam/Poach Chart

Place Rack in 6 Quart Roaster Oven, add hot water to the amount given in chart, cover, preheat to 400°F. Steam all vegetables at 400°F.

Steaming will bring out the fresh flavor, color and texture of each vegetable. Times may vary due to freshness, size differences, and desired degree of doneness. The suggested times will give you crisp-tender vegetables.

Vegetable	Steam Time	Water Amount
Artichoke Trimmed	20 to 25 minutes	1.5 cups
Asparagus Trimmed	8 to 12 minutes	1.5 cups
Green Beans Whole, snapped	10 to 15 minutes	1.5 cups
Beets Whole 2 in. to 3 in.	20 to 25 minutes	2 cups

Vegetable	Steam Time	Water Amount
Broccoli Stalks, trimmed	15 to 20 minutes	2 cups
Flowerettes, trimmed	10 to 12 minutes	1.5 cups
Cabbage Quarter or Wedges	12 to 15 minutes	1.5 cups
Carrots Chunks, cleaned	12 to 15 minutes	1.5 cups
Cauliflower Whole, cleaned	18 to 22 minutes	2 cups
Flowerettes, trimmed	10 to 12 minutes	1.5 cups
Com on the Cob, husked	10 to 15 minutes	1.5 cups
Leeks, trimmed	5 to 10 minutes	2 cups
Potatoes Whole, small red	20 to 25 minutes	2 cups
Sweet Potatoes, 6 oz. each	25 to 30 minutes	2 cups
Summer Squash, Pattypan, Whole small		
Zucchini	10 to 15 minutes	1.5 cups
Winter Squash, Acorn or Butternut, Halved or Quartered	20 to 25 minutes	2 cups

Steam Fish, Seafood and Meat Chart

To Steam: Place Rack in 6 Qt. Roaster Oven. Add hot water to the amount given in the chart. Cover; preheat to 350°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.

Type of Meat	Steam Time	Water Amount
Fish Fillets	10 to 15 minutes	1.5 cups
Fish Steaks	15 to 20 minutes	1.5 cups
Whole Fish	20 to 25 minutes	2 cups
Clams in Shell	10 to 15 minutes	1.5 cups
Crabs, Claws and Legs	20 to 25 minutes	1.5 cups
Lobster Tails	15 to 20 minutes	2 cups
Mussels in Shell	10 to 15 minutes	1.5 cups
Oysters in Shell	10 to 15 minutes	1.5 cups
Shrimp, Large in Shell	10 to 12 minutes	1.5 cups
Sea Scallops in Shallow Dish	10 to 15 minutes	1.5 cups
Fresh Sausages, 2 oz. to 3 oz. ea.	15 to 20 minutes	1.5 cups
Fresh Hot Dogs, 1 oz. to 3 oz. ea.	10 to 15 minutes	1.5 cups

Poach Chart

To Poach: Place Rack in 6 Qt. Roaster Oven. Add hot water to the amount given in the chart. Cover; 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
Fish Steaks	15 to 20 minutes	2 cups
Whole Fish	15 to 20 minutes	3 cups
Chicken Breasts, Skinned	25 to 30 minutes	3 cups Chicken broth
Fresh Sausages, 2 oz. to 3 oz.	15 to 20 minutes	3 cups
Fresh Hot Dogs, 1 oz. to 3 oz.	10 to 15 minutes	2 cups
Fresh Pasta, 9 oz. to 12 oz.	15 to 18 minutes	Water to cover, plus 1 cup

NESCO® 6 Qt. Roaster Oven

FROM OUR KITCHEN TO YOURS...

Here are some popular recipes
that will make cooking in your
NESCO[®] Roaster Oven a real joy.



1-800-288-4545

B A K E

Bake Chart

Preheat 6-Qt. Roaster Oven for 20 minutes. Set Rack in Cookwell.

Type of Food	Temperature Setting	Bake Time in Minutes
Baking Potatoes	400°F	45 to 55
Sweet Potatoes	400°F	40 to 45
Winter Squash (Butternut, Buttercup, Acorn halved or quartered)	400°F	30 to 40
Baked Apples in custard cups	350°F	30 to 35

Deep Dish Pizza

- | | |
|--|--|
| 1 Loaf Frozen bread dough, thawed | 1/4 Cup Sliced Black olives |
| 1 Can (4 Oz.) Pizza sauce | 1/2 Cup (2 Oz.) Shredded Mozzarella or Provolone cheese |
| 16 Slices Pepperoni | |
| 1 Can (4 Oz.) Sliced mushrooms | |

Remove 6-Qt. Cookwell. Preheat covered Heatwell to 400°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Pat bread dough into bottom and 1-inch up sides of Cookwell. Spread on pizza sauce; top with pepperoni, mushrooms and olives. Sprinkle on cheese.

Place Cookwell in preheated Heatwell. Cover; bake 15 to 20 minutes or until done. Lift edges with spatula and slide onto serving plate. Cut with pizza cutter.

Serves 2.

For thinner crust Divide bread dough in half to make 2 pizzas.

Baked Fish Steaks

- | | |
|---|------------------------------|
| 2 Fish steaks
(approximately 8 Oz. each)* | 1 Tsp. Chopped chives |
| 2 Tbsp. Margarine | 1/2 Tsp. Tarragon |
| 1 Tsp. Chopped parsley | Salsa sauce, to serve |

Set Rack in 6-Qt. Cookwell. Preheat Roaster Oven to 350°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Place steaks on Rack in preheated Cookwell. Arrange half 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.

*Halibut, tuna, salmon, swordfish.

Layered Enchilada

- | | |
|--|---|
| 1/2 Lb. Ground turkey or beef, crumbled | 4 Corn Tortillas |
| 1 Medium Onion, chopped | 3/4 Cup Tomato juice, divided |
| 1 Tbsp. Diced green chilies | 1 Can (16 Oz.) Red kidney or pinto beans |
| 1 Tbsp. Chili powder | 1 Can (8 Oz.) Tomato sauce |
| Salt and ground black pepper, to taste | 1/2 Cup (2 Oz.) Shredded Cheddar cheese |
| 1 Cup Cooked brown rice, divided | |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 350°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add meat, onions, chilies, chili powder, salt and pepper. Cover; cook 5 to 10 minutes or until browned. Remove from Cookwell into small bowl; set aside.

Remove Cookwell onto heatproof surface; cool. Combine 1/3 Cup rice and 1/4 Cup tomato juice in Cookwell. Layer by placing 2 tortillas, 1/3 Cup rice, half the meat mixture, then half the remaining

ingredients; repeat for second layer topping with cheese. Place Cookwell in preheated Heatwell. Cover; bake 20-30 minutes.

Serves 4.

Spaghetti Pie

1 Lb. Lean ground beef, crumbled **2 Eggs**
1 Small Onion, chopped **1/3 Cup Grated Parmesan cheese**
1 Tsp. Chili powder **2 Tbsp. Margarine**
1 Tsp. Italian herb seasoning **2 Cups (8 Oz.) Shredded**
1 Pkg. (7 Oz.) Spaghetti noodles, **Mozzarella cheese, divided**
cooked **1 Jar (24 Oz.) Spaghetti sauce**

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 425°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add meat, onion, chili powder and seasoning. Cover; cook 10 to 12 minutes or until browned. Remove from Cookwell into bowl; set aside.

Combine spaghetti, eggs and Parmesan cheese. Place margarine in Cookwell. Cover; cook until melted. Spread evenly over bottom of Cookwell. Spoon spaghetti mixture into Cookwell and pat with back of spoon over bottom and up 1-inch on sides of Cookwell. Sprinkle half the Mozzarella cheese over spaghetti crust. Combine meat and spaghetti sauce; pour over spaghetti crust. Sprinkle on remaining cheese. Cover; bake 25 to 30 minutes or until center is set.

Serves 4.

Turkey Mornay

2 Pkgs. (10 Oz. ea.) Frozen broccoli spears, thawed
1 Cup Chicken broth **1/2 to 3/4 Cup Milk**
6 Slices Turkey breast meat **1 Tsp. Grated Lemon peel**
 (approximately 1 Lb.)

1/4 Lb. Sliced Prosciutto ham **Salt and white pepper, to taste**
1/4 Cup Margarine **1/4 Cup Grated Parmesan cheese**
1/4 Cup All purpose flour **1 Tsp. Chopped parsley**

Set Rack in 6-Qt. Roaster Oven. Add 1 Cup water. Cover; preheat to 350°F. for 20 minutes.

Place broccoli spears on Rack. Cover; steam 8 to 10 minutes or until tender. Remove broccoli and Rack. Discard water from Cookwell.

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. Remove from heat.

Lightly spray Cookwell with spray 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; bake 25 to 30 minutes or until bubbly hot.

Serves 4 to 6.

Baked Stuffed Fillets

2 Slices Dry bread, finely chopped **Salt and ground black pepper, to taste**
1/2 Cup Chopped mushrooms **1 Tbsp. Lemon juice**
1/2 Cup Shredded carrots **1/4 to 1/2 Cup Water**
1/2 Cup Chopped celery **4 (8 Oz.) Orange Roughy or Sole**
1 Small Onion, chopped **fillets (approximately 2 Lb.)**
1/2 Tsp. Thyme **Paprika, to garnish**

Set Rack in 6-Qt. Roaster Oven. Cover; preheat to 350°F.

Combine bread crumbs, vegetables, thyme, salt and pepper in medium mixing bowl. Add lemon juice and water to desired moistness. Divide and spread evenly over fillets. Roll-up and secure end with wooden pick.

Continued

Lightly spray Cookwell and Rack with spray cooking oil. Place rolled fillets on Rack in preheated Cookwell. Cover; bake 20 to 30 minutes or until fish flakes.

Serves 4.

Rice Pudding

5 Cups Milk*	1-1/2 Tsp. Cinnamon
2 Egg yolks, optional	1 Tsp. Nutmeg
1/2 Cup Long grain rice	1/4 Tsp. Grated orange rind
1/2 Cup Sugar	1 Tsp. Vanilla
3 Tbsp. Margarine	Fresh raspberries, to serve

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 300°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. If egg yolks are added, stir into milk until well blended. Pour milk carefully into preheated Cookwell.

Add remaining ingredients; stir until well mixed. Cover; bake 70 to 75 minutes or until set, stirring every 20 minutes.

Serve with raspberries or fresh seasonal fruit and milk.

Serves 4 to 6.

* 2%, whole or evaporated milk, or half-and-half

Traditional Bread Pudding

6 Slices Day old white bread	4 Eggs
1-1/2 Cups Milk	1/2 Tsp. Vanilla extract
1 Can (12 fl. Oz.) Evaporated milk	1/2 Tsp. Almond extract
1/2 Cup Granulated sugar	1 Tsp. Pumpkin pie spice
1/2 Cup Firmly packed brown sugar	1/4 Cup Chopped pecans

Remove 6-Qt. Cookwell; set aside. Preheat covered Heatwell to 300°F. Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Tear bread into bite-size pieces and arrange evenly into Cookwell.

In large saucepan, combine milks and sugar and bring to a simmer over low heat, stirring constantly. Place eggs in large mixing bowl and beat lightly. Continue beating on low speed while slowly pouring hot milk mixture into eggs. Add extracts and pumpkin pie spice. Pour over bread mixture. With the back of a spoon lightly press bread into custard. Sprinkle pecans over top.

Set Cookwell into preheated Heatwell. Cover; bake 40 to 50 minutes or until set.

Serves 4 to 6.

Twice Baked Sweet Potatoes

4 Sweet potatoes	2 Tbsp. Brown sugar
2 Tbsp. Margarine	1/4 Tsp. Almond extract
1/4 Cup Milk	4 Tsp. Margarine

Place Rack in 6-Qt. Cookwell. Preheat Roaster Oven to 400°F.

Clean potatoes; pierce each potato in three places with a fork. Set potatoes on wire rack in preheated Cookwell.

Cover; bake 40 to 45 minutes or until set.

With paring knife, cut an oval opening in top of each potato; discard oval pieces. Remove pulp and place in mixing bowl. Add remaining ingredients except for 4 Tsp. margarine; beat until smooth. Fill potato shells with mixture. Place 1 Tsp. of remaining margarine on top of each potato. Return potatoes to wire racks.

Cover; bake 40 to 45 minutes or until margarine melts and potatoes are hot.

Serves 4.

C O O K

Summer Vegetable Soup

- | | |
|--|---|
| 2 Tbsp. Vegetable oil | 1 Lb. Tomatoes, peeled, seeded, coarsely chopped |
| 2 Lb. Red potatoes, peeled and cubed | 12 Oz. Shelled Peas, fresh or frozen |
| 2 Large Carrots, thinly sliced | 1/2 Tsp. Sweet basil |
| 1 Medium Leek, thinly sliced | 1/2 Tsp. Italian herb seasoning |
| 1/2 Lb. Asparagus, top stalks | 4 to 5 Cups Chicken broth |
| 1/2 Lb. Mushrooms, cleaned, thinly sliced | Salt and ground black pepper, to taste |
| | Grated Parmesan, to serve |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 400°F.
 Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add oil. Cover; heat 5 minutes. Add vegetables, herbs, salt and pepper. Cover; cook 15 to 20 minutes.
 Add broth to desired thickness. Cover; cook 30 to 40 minutes or until vegetables are tender. Ladle into bowls, top with Parmesan cheese.
 Serves 4.

Tomato Bisque

- | | |
|---|---|
| 1/4 Cup Margarine | 3 to 4 Cups Milk* |
| 2 Green onions, finely chopped | 1 Lb. Whole tomatoes, skinned, seeded and finely chopped |
| 1 Stalk Celery, finely chopped | 1 Tsp. Baking soda |
| Salt and ground black pepper, to taste | 1/2 Lb. Lump crabmeat |
| 1 Tsp. Paprika | 1/2 Lb. Chopped shrimp |
| 1/2 Tsp. Ground marjoram | 6 Fresh parsley sprigs, to garnish |
| 1/4 Cup All purpose flour | |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 350°F.
 Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add margarine, onions and celery. Cover; cook 10 minutes or until onions are tender. Add salt, pepper, paprika and marjoram. Add flour; stir until smooth. Gradually add milk; stirring until blended. Cook until slightly thickened.
 Add tomatoes and baking soda. Stir in crabmeat and shrimp. Reduce temperature to 250°F. Cover; cook 15 to 20 minutes or until heated through.
 Serves 4 to 6.
 *2% whole, evaporated milk or half and-half

New England Clam Chowder

- | | |
|---|---|
| 2 Tbsp. Margarine | 1 Can (7 Oz.) Minced clams |
| 1 Large Onion, diced | Salt and ground black pepper, to taste |
| 2 Tbsp. All purpose flour | Paprika, to garnish |
| 3 Cups Milk* | |
| 4 Medium Red potatoes, cooked, skinned and diced | |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 400°F.
 Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add margarine and onion to preheated 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.
 Serves 4.
 *1%, 2% or whole milk

Chicken Vegetable Stew

- | | |
|--|--|
| 1 Tbsp. Vegetable oil | 1 Medium Tomato, peeled, seeded, coarsely chopped |
| 1 (3 to 4 Lb.) Chicken, cut into bite-size pieces | 1/2 Tsp. Poultry seasoning |
| 1 Medium Leek, thinly sliced | 1/4 Tsp. Thyme |
| 1 Medium Carrot, thinly sliced | Salt and ground black pepper, to taste |
| 1 Medium Parsnip, diced | 1 Cup Chicken stock |
| 2 Stalks Celery, thinly sliced | Corn starch, to thicken |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 325°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add oil to preheated Cookwell.

Cover; cook 3 to 4 minutes or until hot. Carefully add chicken pieces. Cover; cook 10 minutes, stirring once.

Add vegetables, seasonings and stock. Cover; cook 30 to 40 minutes or until hot. Thicken stock with corn starch, if desired.

Serves 4.

3 Bean Pot

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 2 Tbsp. Margarine | Dash seasoned salt |
| 1 Large Onion, chopped | 1 Can (16 Oz.) Pinto beans |
| 1 Clove Garlic, minced | 1 Can (16 Oz.) Red kidney beans |
| 3/4 Cup B-B-Q sauce | 1 Can (16 Oz.) Lima beans |
| 1 Tsp. Worcestershire sauce | 3 Strips Bacon, cooked, crumbled |
| 1 Tbsp. Salad mustard | 1/2 Cup (2 Oz.) Shredded Cheddar cheese |
| 1/2 Tsp. Ground black pepper | |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 300°F.

Spray Cookwell with spray cooking oil. Place margarine in preheated Cookwell. Cover; cook until margarine melts. Add onion and

garlic. Cover; cook 5 to 10 minutes or until onions soften. Add remaining ingredients except for cheese. Stir to mix. Sprinkle cheese over top.

Cover; cook 50 to 60 minutes or until bubbly hot.

Serves 6.

Lasagna Rollups

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 12 Lasagna noodles, cooked | 1-1/2 Cups (12 Oz.) Small curd cottage cheese |
| 1 Lb. Ground beef, browned | 1 Jar (24 Oz.) Prepared spaghetti sauce |
| 1 Medium Onion, chopped | 1-1/2 Cups (6 Oz.) Shredded Mozzarella cheese |
| 1 Tsp. Italian herb seasoning | |
| 1 Tsp. Ground black pepper | |

Remove 6-Qt. Cookwell; set aside. Preheat covered Heatwell to 350°F.

Place noodles on clean surface. In mixing bowl, combine beef, onion, herbs, pepper and cottage cheese. Stir until well blended. Divide meat and cheese mixture into 12 parts; with large spoon, spread mixture entire length of each noodle. Divide spaghetti sauce in half; spoon evenly over meat mixture on each noodle. Divide Mozzarella cheese in half; spread evenly over sauce on each noodle. Roll noodles up.

Spray Cookwell with spray cooking oil. Stand rolled up noodles in Cookwell. Pour remaining spaghetti sauce over noodles, then sprinkle on remaining cheese.

Set Cookwell in Heatwell. Cover; cook 45 to 60 minutes. If noodles start to dry during cooking, add 1/4 Cup hot water.

Serves 4.

Pizza Fondue

- | | |
|--|---|
| 1 Lb. Lean ground beef | 1/2 Cup (2 Oz.) Shredded Cheddar cheese |
| 2 Green onions, thinly sliced | 1/2 Cup (2 Oz.) Shredded Mozzarella cheese |
| 1/2 Tsp. Italian herb seasoning | 1 Pkg. (14 Oz.) Tostadas, to serve |
| 2 Cans (10-1/2 Oz. ea.) Italian pizza sauce | |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 425°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Break beef apart; place in preheated Cookwell. Add onions and seasonings. Cover; cook 8 to 10 minutes or until meat is browned, stirring once. Add pizza sauce; stir to coat meat. Sprinkle on cheeses. Cover; cook 15 to 20 minutes or until cheeses are set and fondue is heated through.

Reduce temperature to 200°F. Serve over heated tostadas, using a long-handled spoon.

If fondue cools, cover and reheat at 425°F. or until hot and bubbly. Serves 10 to 12.

Cheesy Spinach Dip

- | | |
|---|--|
| 2 Cups (8 Oz.) Monterey Jack cheese, cut into pieces | 2 Large Tomatoes, skinned, seeded, chopped |
| 1 Pkg. (8 Oz.) Cream cheese, softened | 1 Medium Onion, finely chopped |
| 1 Pkg. (10 Oz.) Frozen chopped spinach, thawed, thoroughly drained | 1/3 Cup Half-and-half |
| | 2 Whole Jalapeno peppers, chopped, optional |

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

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 300°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil.

In medium 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.

Serve warm with crackers, cocktail rye bread or your choice of cut fresh vegetables.

Serves 8 to 10.

Chili

- | | |
|--|---|
| 2 Tbsp. Margarine | 2 Cans (8 oz.) Tomato sauce |
| 2 Lb. Ground beef | 1 Can (16 Oz.) Red kidney beans, drained |
| 1 Medium Onion, chopped | 1 Tbsp. Chili powder |
| 1 Clove Garlic, minced | 1 Tbsp. Italian herb seasoning |
| 1 Can (16 Oz.) Stewed tomatoes | 2 Tbsp. Brown sugar |
| 1 Can (10-3/4 Oz.) Tomato soup, undiluted | |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 425°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Break apart meat; place in preheated Cookwell. Add onions and garlic. Cover; cook 10 to 12 minutes or until meat is browned, stirring once. Stir in remaining ingredients until well mixed. Reduce temperature to 325°F; cover; cook 45 to 60 minutes or until flavors blend.

Serves 8 to 10.

B-B-Q Sandwiches

- | | |
|--|--|
| 2 Tbsp. Margarine | 2 Tsp. Worcestershire sauce |
| 2 Lb. Ground beef or turkey, crumbled | 1 Can (10-3/4 Oz.) Tomato soup, undiluted |
| 1 Large Onion, chopped | 1 Cup Ketchup |
| 3 Stalks Celery, thinly sliced | 1/2 Cup B-B-Q sauce |

Continued

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 425°F.
 Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add margarine.
 Cover; cook until melted. Add meat, onions and celery. Cover; cook 15
 to 20 minutes or until browned.
 Reduce temperature to 325°F. Add remaining ingredients; stir to mix.
 Cover; cook 30 to 40 minutes or until bubbly hot.
 Serves 8 to 10.

Vegetable Bake

2 Tbsp. Margarine	1 Tsp. Dill weed
1 Medium Eggplant, peeled, cut into 1/2-inch slices (approximately 1 Lb.)	1/2 Tsp. Italian herb seasoning
2 Medium Zucchini, peeled, thick sliced (approximately 1 Lb.)	1/2 Cup (2 Oz.) Grated Swiss cheese
2 Large Onions, peeled, sliced	1/2 Cup (2 Oz.) Grated Cheddar cheese
2 Large Tomatoes, sliced	Salt and ground black pepper, to taste
1 Medium Green pepper, seeded, cubed	

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 350°F.
 Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add margarine.
 Cover; cook until melted. Layer vegetables in preheated Cookwell.
 Sprinkle on seasonings and cheeses.
 Cover; bake 30 to 35 minutes or until hot and bubbly. Remove
 excess liquid from vegetables with baster, if desired.
 Serves 4 to 6.

Minestrone Soup

4 Cups Beef broth	1 Can (15 Oz.) Stewed tomatoes
4 Small Red potatoes, peeled, coarsely diced	1 Can (2 Oz.) Tomato paste
2 Medium Carrots, peeled, thinly sliced	1/4 Cup Elbow macaroni, uncooked
1 Small Onion, chopped	1 Pkg. (10 Oz.) Mixed frozen vegetables
1 Stalk Celery, thinly sliced	1 Can (15 Oz.) Great Northern beans
2 Large Tomatoes, peeled, seeded, coarsely chopped	2 Slices Fried bacon, crumbled
	Salt and ground black pepper, to taste

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 375°F.
 Add broth and fresh vegetables into preheated Cookwell. Cover; cook
 10 minutes. Add stewed tomatoes, tomato paste and macaroni. Cover;
 cook 10 minutes.
 Add remaining ingredients. Reduce temperature to 300°F. Cover;
 cook 30 to 45 minutes or until macaroni is tender and soup is heated
 through.
 Serves 4 to 6.

Corned Beef and Cabbage

1 (2 to 2-1/2 Lb.) Corned beef brisket	4 Medium Red potatoes peeled, halved
1/4 Tsp. Ground black pepper	2 Small Onions, peeled
1/4 Tsp. Rosemary	2 Small Parsnips, peeled, quartered
1 Bay leaf	2 Large Carrots, peeled, quartered
1 Whole Clove	1 Small Cabbage, cored, cut into 4 wedges

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 325°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Rub seasonings onto outside of brisket. Place meat in preheated Cookwell. Add enough hot water to reach halfway up meat; add bay leaf and clove. Cover; cook 10 minutes.

Reduce temperature to 250°F. Add vegetables. Cover; cook 3 to 4 hours or until meat and vegetables are tender.

Serves 4.

R O A S T

Chicken Paprikash

- | | |
|---|--|
| 1 (2 to 3 Lb.) Fry chicken, cut up, skin removed | 3/4 Cup Sour cream or lowfat plain yogurt |
| 1 Pkg. (1-1/4 Oz.) Dry golden onion soup mix | 1 Tsp. All purpose flour |
| 1 Tbsp. Hungarian paprika | Salt and ground black pepper, to taste |
| 1/4 Cup Chicken broth | Hot egg noodles, to serve |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 400°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Arrange chicken in preheated Cookwell. Sprinkle soup mix and paprika evenly over chicken pieces. Reduce temperature to 375°F; cover; roast 25 to 45 minutes (180°F. on meat thermometer).

Combine broth, sour cream, flour, salt and pepper in a small mixing bowl. Spoon over and around chicken. Reduce temperature to 300°F; cover; roast 5 to 10 minutes. Serve immediately over hot noodles.

Serves 4 to 6.

Chicken Wings

- | | |
|--|--|
| 1 Lb. Chicken wings (approx. 8) | 1 Tbsp. Paprika |
| 1/4 Cup Seasoned bread crumbs | Dash Seasoned salt |
| 1/4 Cup Crushed flake cereal | 1/4 Tsp. Ground black pepper |
| 2 Tbsp. Grated Parmesan cheese | 1/2 Clove Garlic, minced |
| 1 Tbsp. Chopped Parsley | 1/4 to 1/3 Cup Melted margarine |

Set Rack in 6-Qt. Roaster Oven. 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.

Makes 16 pieces.

Pot Roast

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 (2-1/2 to 3 Lb.) Pot roast | 4 Large Onions, cut in half |
| 8 Whole Small red potatoes, peeled | 2 Tbsp. Margarine, melted |
| 4 Medium Carrots, cut into chunks | 1/2 Tsp. Browning sauce |

Set Rack in Cookwell. Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 350°F.

Lightly spray Cookwell and Rack with spray 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. on meat thermometer); 45 to 60 minutes for well done (160°F. on meat thermometer).

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

Serves 4.

Swiss Steak

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 (2-1/2 to 3 Lb.) Round steak | 2 Large Onions, sliced |
| 2 Tsp. Worcestershire sauce | 1 Can (16 Oz.) Stewed tomatoes |
| 1/2 Tsp. Ground black pepper | |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 375°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Place meat in preheated Cookwell. Brush Worcestershire sauce over meat; sprinkle on pepper. Cover; roast 20 minutes.

Add onions and stewed tomatoes. Reduce temperature to 300°F; cover; roast 30 to 40 minutes (145°F to 160°F on meat thermometer).

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

Mini-Meat Loaves

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 2 Lb. Lean ground beef | 1/4 Cup Water |
| 1/4 Cup Dry bread crumbs | 1 Tsp. Worcestershire sauce |
| 1/4 Cup Grated Parmesan cheese, divided | 1 Tsp. Italian herb seasoning |
| 2 Tbsp. Dry milk granules | 1 Green onion, thinly sliced |
| 1 Egg | 1/4 Cup Barbecue sauce |

Set Rack in Cookwell. Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 350°F.

Combine beef, bread crumbs, 2 Tbsp. cheese and milk granules in medium mixing bowl. Add remaining ingredients except for barbecue sauce; stir until well mixed.

Form into 4 loaves. Place loaves on Rack. Brush barbecue sauce evenly over meat; sprinkle on remaining Parmesan cheese. Cover; bake 25 to 30 minutes (150°F to 160°F on meat thermometer).

Roast Pork Chops

- | |
|---|
| 1 Tbsp. Margarine |
| 1 Pkg. (1-1/4 Oz.) Dry onion soup mix |
| 4 Pork chops, center cut, 1-inch thick (approximately 2 Lb.) |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 400°F.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Add margarine. Cover; cook until melted. Arrange pork chops in preheated Cookwell. Cover; roast 5 minutes.

Reduce temperature to 300°F. Sprinkle soup mix over chops. Cover; roast 25 to 30 minutes for well done (170°F on meat thermometer).

Serves 2 to 4.

Stuffed Pork Chops

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 4 Pork chops, center cut, 1-inch thick | 1 Green onion, thinly sliced |
| 1 Cup Seasoned croutons (or dry bread, cubed) | 1 Tbsp. Parsley flakes |
| 1/4 Cup & 2 Tbsp. Margarine, melted, divided | 1 Tsp. Italian herb seasoning |
| | 1/4 Cup Apple juice |

Preheat 6-Qt. Roaster Oven 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, 1/4 Cup margarine, onion, parsley and herbs until well mixed. Divide stuffing into 4 portions; stuff one portion into each pork chop.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Pour remaining 2 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 30 to 40 minutes for well done (170°F. on a meat thermometer) or until tender.
Serves 2 to 4.

Whole Chicken

1(3-1/2 to 4-1/2) Lb. Whole Chicken 1 Tbsp. Minced parsley
1 Tbsp. Vegetable oil 1 Tsp. Italian herb seasoning
2 Tbsp. Paprika

Set Rack in Cookwell. Preheat 6-Qt. Roaster Oven to 400°F.

Rub skin with oil; rub on seasonings. Lightly spray Cookwell and Rack with spray cooking oil. Place bird on Rack in preheated Cookwell. Reduce temperature to 375°F; cover; roast 1 to 1-1/2 hours (180°F. on meat thermometer in thickest part of thigh).

POACHING / STEAMING

Poaching Liquid

1 Cup Apple Cider 1 Cup Hot water
1/2 Tsp Ground Allspice 1/4 Tsp. Nutmeg
2 Whole Black Peppercorns

Combine all ingredients in Cookwell.

Preheat Roaster Oven to 350°F. for 20 minutes, add fish and poach according to recipe followed.

Makes 2 Cups.

Chicken and Spinach Salad

Salad:

2 Whole Chicken breasts, boned, skinned (12 to 14 Oz. ea. before boning)
1/4 Cup Italian salad dressing
4 Oz. Spinach leaves, rinsed, stems removed
1 Large Apple, coarsely chopped* 1 Stalk Celery, thinly sliced
2 Green onions, thinly sliced 1/2 Cup Coarsely chopped walnuts

Dressing:

1/2 Cup Italian salad dressing
1/4 Cup Mayonnaise or salad dressing
Ground black pepper, to taste

Cut each chicken breast in half. Place chicken and 1/4 Cup Italian salad dressing in a shallow dish, cover, marinate 3 to 4 hours.

Set Rack in 6-Qt. Roaster Oven. Add 1-1/2 Cups water. Cover; preheat to 350°F. for 20 minutes.

Remove chicken from marinade and place on Rack with wide spatula. Cover; steam 20 to 25 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; chill while chicken is being steamed.

Stir together dressing ingredients.

To serve, remove hot chicken from Rack. Slice thin retaining shape of meat, set on chilled salad. Pour dressing over salad. Serve immediately.

Serves 4.

*i.e. Delicious apple

Shrimp and Scallop Kebobs

- 4 Oz. Deveined Shrimp with tails left on**
1 Small Red pepper, cut into pieces **2 Tbsp. Orange juice**
4 Oz. Sea scallops **2 Tbsp. Teriyaki sauce**
1 Small Yellow pepper, cut into pieces **2 Whole Lettuce leaves**
Cooked Rice, to serve

Set Rack in 6-Qt. Roaster Oven. Add 1 Cup water. Cover; preheat to 350°F. for 20 minutes.

Alternate on two wooden skewers: shrimp, red pepper, scallop and yellow pepper. Combine orange juice and teriyaki sauce. Brush over kebobs.

Place kebobs on Rack. Arrange lettuce leaves over kebobs. Cover; steam 8 to 10 minutes or until shrimp are pink. Discard lettuce leaves. Serve over cooked rice.

Serves 2.

Tangy Beans

- 1 Lb. Green string beans, stems removed** **1 Tbsp. Cider vinegar**
1/4 Cup Sliced Water chestnuts **2 Tbsp. Granulated sugar**
1 Green onion, thinly sliced **1 Tbsp. Teriyaki sauce**
1/2 Cup Chicken broth, divided **1 Tbsp. Sesame seeds**
1 Tbsp. Olive oil **1 to 2 Tsp. Cornstarch**

Set Rack in 6-Qt. Roaster Oven. Add 1-1/2 Cups water. Cover; preheat to 350°F. for 20 minutes.

Place beans crosswise on Rack. Cover; steam 10 to 12 minutes or until tender. Remove beans and Rack. Discard water from Cookwell.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Place steamed beans

along with remaining ingredients except for 2 Tbsp. chicken broth and cornstarch in Cookwell. Stir until well mixed. Place Cookwell into Heatwell. Cover; bake 20 to 25 minutes.

Blend cornstarch and remaining chicken broth. Stir into bean mixture. Cover; bake 10 to 15 minutes or until sauce has thickened.

Serves 4.

Squash Souffle

- 2 Lb. Acorn or Butternut squash** **1/4 Tsp. Cream of tartar**
2 Eggs, separated **1-1/2 Cups (6 Oz.) Shredded Cheddar cheese**
1 Cup Lowfat plain yogurt or sour cream **4 Slices Bacon, cooked, drained, crumbled**
2 Tbsp. All purpose flour

Set Rack in 6-Qt. Roaster Oven. Add 1-1/2 Cups water. Cover; preheat to 350°F. for 20 minutes.

Cut squash in quarters; remove seeds. Place squash on Rack. Cover; steam 20 minutes or until tender. Remove squash and Rack. Discard water from Cookwell.

Meanwhile, combine egg yolks, yogurt and flour. Beat egg whites with cream of tartar until stiff. Fold egg whites into yolk mixture.

Lightly spray Cookwell with spray cooking oil. Scoop squash from skin. Layer half the squash, egg mixture, cheese and bacon in Cookwell; repeat. Place Cookwell into Heatwell. Cover; bake 25 or 30 minutes or until set.

Serves 4 to 6.

Garantie Limitée D'Un An

Cet appareil est garanti pour un an à compter de la date originale d'achat, contre les défauts de matière et de fabrication. La garantie ne couvre pas : transport, endommagement, utilisation inappropriée, accident ou incident similaire. La présente garantie vous accorde des droits juridiques spéciaux; il peut en exister d'autres qui varient d'un état à l'autre.

Les produits défectueux peuvent être retournés en port payé, accompagnés d'une description du défaut, à :

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, Wisconsin 54241, E.-U.

pour réparation ou remplacement gratuit, à notre choix.

SERVICE : vous pouvez obtenir service et pièces de rechange NESCO d'origine en vous adressant à : NESCO Factory Service Department.

Pour le service aux termes de la garantie, suivez les instructions présentées dans la garantie. Quand vous commandez des pièces neuves, ne manquez pas de mentionner le numéro de modèle du produit, qui se trouve au fond du Roaster Oven.

Précautions Importantes

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

1. **Lire toutes les instructions.**

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Branchez toujours l'appareil dans une prise de courant puis réglez le contrôle de température à la température désirée. Pour déconnecter remettre le contrôle à zéro avant de débrancher l'appareil.
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. En présence d'enfants, tout appareil électrique doit être surveillé attentivement.
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. Être 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.

Conservez Ces Instructions

Cet appareil est strictement destiné à un emploi domestique.

Il comporte un fil électrique très court pour éviter les accidents que pourrait causer un long fil. Des fils plus longs ou des rallonges peuvent être employés à condition que leurs spécifications soient égales ou supérieures aux spécifications de l'appareil. En outre, des soins spéciaux devront être mis en oeuvre pour éviter que des enfants puissent tirer sur le fil ou que l'on trébuche dans le fil.

Guide D'utilisation Du Roaster Oven De 5,7 L

Introduction du Roaster Oven NESCO® de 5,7 Litres.

Vous allez maintenant découvrir de nouvelles manières de préparer des repas sains et délicieux. Vous allez pouvoir apprécier la commodité et les diverses manières d'utiliser cet appareil de cuisine électrique compact et portatif. Depuis le début des années 30, la compagnie NESCO produit des Roaster Ovens d'utilisation ménagère. Toutefois, peu d'appareils ménagers peuvent se vanter d'être tout aussi modernes et utiles à l'heure actuelle qu'ils l'étaient autrefois. Les Roaster Ovens NESCO ont évolué avec les nouveaux genres de cuisine et les nouveaux styles de vie familiale.

Vous allez très vite apprécier les divers emplois de votre Roaster Oven de 5,7 L. Etant portatif, il peut parfois servir d'appareil de cuisine principal et d'autres fois servir d'appareil supplémentaire. Il peut être employé sur le comptoir de votre cuisine (évitant de chauffer toute la cuisine) ... ou sur un patio couvert, au sous-sol, dans le garage ... ou dans votre maison de campagne, votre caravane ou sur votre bateau. Avec votre Roaster Oven, vous pourrez préparer une variété de nourriture de toutes

NESCO® 5,7L Roaster Oven

sortes de manières : cuisson au four, cuisson lente, rôtissage, cuisson à la vapeur ou pochage. Vous pourrez servir la nourriture directement dans le Roaster Oven. Grâce à l'unique construction "CIRCLE OF HEAT"® de NESCO, les aliments restent moelleux et délicieux. Vous remarquerez la différence la première fois que vous utiliserez votre Roaster Oven. Alors, cuisinez avec NESCO. Découvrez toutes les manières d'utiliser cet extraordinaire appareil ménager.

Description De Votre Roaster Oven NESCO De 5,7 L

COUVERCLE. Le Couvercle profond est fabriqué en aluminium épais ; il conserve la chaleur et l'humidité efficacement. Il est muni de deux événements qui laissent l'air circuler. Note : Lorsque vous soulevez le Couvercle, penchez-le pour que la vapeur se dirige loin de vous.

GRILLE. La grille amovible antiadhésive en acier chromé offre une meilleure cuisson et un rôtissage sans matières grasses.

COOKWELL. Le Cookwell émaillé et non-adhésif a une capacité de 5,7 litres. On peut le retirer pour le nettoyer dans un évier ou au lave-vaisselle, ou pour conserver la nourriture au réfrigérateur.

HEATWELL et EXTERIEUR. Les parois du Roaster Oven de 5,7 litres comportent l'élément exclusif "CIRCLE OF HEAT"® qui procure une cuisson uniforme et moelleuse. Elles ont une isolation épaisse et un contrôle d'amplitude thermique complet. **NE DEPOSEZ PAS LES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LE HEATWELL - METTEZ-LES EXCLUSIVEMENT DANS LE COOKWELL.**

CONTROLE DE TEMPERATURE AUTOMATIQUE. Il maintient la température à l'intérieur du Roaster pour qu'elle corresponde à la position du cadran.

GUIDE DE TEMPERATURE. Le guide, commodément placé, indique les températures recommandées pour la cuisson lente, le rôtissage, la cuisson au four et à la vapeur, et la consommation.

Mode D'Emploi Et Entretien De Votre Roaster Oven NESCO De 5,7 L

AVANT DE L'EMPLOYER POUR LA PREMIERE FOIS.

1. Déballiez complètement votre Roaster Oven NESCO. **ENLEVEZ TOUT LE MATERIEL D'EMBALLAGE ET TOUTES LES ETIQUETTES.** Placez le Roaster Oven dans un endroit. Mettez le bouton de contrôle à la position la plus basse. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise 120 V c.a. Réglez la température au maximum (425 °F). Laissez chauffer le Roaster Oven, vide, pendant 60 minutes environ, ou jusqu'à ce que l'odeur et la fumée disparaissent. Cette odeur ainsi qu'un peu de fumée sont normales la première fois que l'élément est chauffé et ne se reproduira plus par la suite. Réglez ensuite le contrôle de température à la position la plus basse, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Lavez le Couvercle, le Cookwell et la Grille à l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez. Vous trouverez les instructions complètes de nettoyage à la page suivante.

COOKWELL AUX PAROIS NON-ADHESIVES : Si le Cookwell de votre Roaster Oven a des parois non-adhésives, nous recommandons que vous le traitiez pour la première fois **SANS LE COOKWELL ET LE COUVERCLE.** Faites cette opération à l'extérieur dans un endroit protégé ou dans un endroit bien aéré. Après avoir traité, nettoyé et avant de cuire pour la première fois dans votre Cookwell aux parois non-adhésives, imprégnez légèrement l'intérieur du Cookwell avec de l'huile de cuisine.

Fonctionnement De Votre Roaster Oven

1. Placez le Cookwell dans le Heatwell. Employez toujours le Cookwell.

2. **NE METTEZ JAMAIS D'ALIMENTS OU D'EAU DANS LE HEATWELL.** Il est préférable de préchauffer. Pour préchauffer, placez le Cookwell dans le Heatwell et couvrez. Réglez le contrôle de température au point le plus bas. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise 120 V c.a. Réglez le contrôle de température à la température désirée. Préchauffez pendant 20 minutes. En vous servant de manettes placez soigneusement les aliments dans le Cookwell.
3. La grille est utilisée pour cuire au four ou faire rôtir sans graisse. Les autres aliments tels que les soupes et les ragoûts sont préparés sans utiliser la grille.
4. Remettez le couvercle ; employez toujours le couvercle.
5. Si le Roaster Oven n'a pas été préchauffé, placez le contrôle de température au point le plus bas. Branchez le fil dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Réglez le contrôle de température à la température désirée. Placez la nourriture dans le Cookwell.
6. Cuire les aliments pendant le temps requis. Une fois terminé, réglez la température au plus bas et débranchez le cordon d'alimentation de 120 V. Laissez la rôtissoire refroidir et nettoyez-la suivant les recommandations ci-dessous.

LE COOKWELL, LE COUVERCLE ET LA VAPEUR ACCUMULEE SERONT TRES CHAUDS. SOYEZ TRES PRUDENT ET PORTEZ DES GANTS DE PROTECTION POUR RETIRER LE COUVERCLE OU LE COOKWELL DU HEATWELL

Entretien Et Nettoyage

1. Après avoir laissé refroidir le Roaster Oven NESCO, enlevez le couvercle, la grille (le cas échéant), et le Cookwell. Lavez-les à

l'eau tiède savonneuse ou mettez-les dans le lavevaisselle.
ATTENTION - NE METTEZ PAS LE COUVERCLE DANS LE LAVE-VAISSELLE.

2. Le FINI ÉMAILLÉ DU COOKWELL est très résistant et se nettoie facilement. Il ne se salit pas et reste en bon état même s'il est souvent employé. Il risque pourtant de s'ébrécher s'il reçoit des coups violents ou s'il est cogné. Les taches de calcaire (caractérisées par une pellicule blanche à la surface) se nettoient avec du vinaigre ou un détergent doux.
3. Le RÉCIPIENT AMOVIBLE NON-ANTIADHÉSIF est fait d'acier au carbone durable. Afin de ne pas endommager la surface antiadhésive, on recommande l'usage d'ustensiles en caoutchouc, en plastique ou en bois. Éviter de couper les aliments directement dans le récipient amovible. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un vaporisateur antiadhésif sur la surface interne du récipient. Éviter de ranger des objets dans le récipient pour ne pas l'endommager ou l'égratigner. Au cours de la cuisson et du rôtissage à haute température, il est possible que la paroi interne du récipient présente une bande décolorée. Cette décoloration est normale et typique de la couche antiadhésive ultra-épaisse utilisée sur la surface interne du récipient amovible, et elle ne compromet en rien l'efficacité et la durabilité du récipient. Après un usage prolongé, la décoloration devient de moins en moins apparente.
4. Si nécessaire, utilisez un tampon et des détergents non abrasifs pour nettoyer. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges métalliques qui pourraient érafler le fini. Utilisez un tampon en plastique pour nettoyer les taches et la nourriture attachée ainsi que pour nettoyer la grille.
CONSEIL : Pour nettoyer facilement les aliments collés, placez-le Cookwell dans le Heatwell. Remplissez le Cookwell d'eau chaude et chauffez à 350°F pendant 30 minutes. Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Lavez ensuite le Cookwell comme indiqué.

NESCO® 5,7L Roaster Oven

5. **NE PLONGEZ JAMAIS LE ROASTER OVEN DANS L'EAU.** Pour nettoyer l'extérieur du Roaster Oven, essuyez-le avec un linge humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs sur la surface extérieure.

Conseils Pratique

PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS LE ROASTER OVEN PENDANT 20 MINUTES ROTISSAGE.

ROTISSAGE

- La viande que vous ferez rôtir dans votre Roaster Oven NESCO restera tendre et juteuse. Pour qu'elle soit mieux dorée, ajoutez 12,5 ml de sauce brune à l'huile utilisée pour l'arroser.
- Nous recommandons de ne pas cuire de rôtis avec os de plus de 1,4 à 1,8 kg dans le Roaster Oven de 5,7 L. Des morceaux de viande plus gros, surtout avec os, n'entrent pas facilement dans le Cookwell. Si la viande sort du réfrigérateur, ajoutez 1/2 heure au temps de cuisson. Si la viande est surgelée, ajoutez de 15 à 20 minutes de plus par kilogramme au temps de cuisson normal.
- Pour faire revenir la viande : préchauffez le Roaster Oven à 425°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

- La nourriture peut être placée dans le Roaster Oven s'il est froid ou s'il est préchauffé. Suivez les recettes pour le réglage de température recommandé.
- Les morceaux de viande et de légumes doivent être de taille uniforme.
- Rappelez-vous que peu de liquide s'évapore au cours de la cuisson à feu doux ; n'ajoutez donc pas beaucoup de liquide.

CUISSON AU FOUR

- Employez la Grille pour cuire au four.
- Un moule à tarte de 18 cm entre parfaitement dans le Cookwell. Nous recommandons de couvrir le rebord de la tarte avec une bande de papier d'aluminium (5 x 68 cm) pendant la première moitié du temps de cuisson pour éviter que la croûte brunisse trop vite.
- Un moule à pain de 21,5 cm x 11,5 cm peut entrer dans le Cookwell. C'est une très bonne taille pour cuire des pains de veau ou autres. Méfiez-vous lorsque vous faites cuire du pain à la levure. Il peut lever très haut, presque toucher le couvercle, et ne pas dorer.
- Recouvrez la grille d'une feuille de papier d'aluminium avant d'y poser des petits pains ou biscuits.
- Un plat à gratin de 1,4 L peut entrer dans le Cookwell. Placez-le sur la Grille pour que la chaleur circule mieux pendant la cuisson. Couvrez seulement avec le Couvercle du Cookwell.
- Beaucoup de plats préparés ou surgelés (12,5 x 10 cm, ou un peu plus grands) peuvent être cuits dans le Roaster Oven. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Posez les plats sur la grille pour qu'ils cuisent de façon plus uniforme.

CUISSON A LA VAPEUR

- Aucune matière grasse n'est nécessaire pour cuire à la vapeur. C'est une manière simple de préparer de la bonne nourriture saine et légère.

CUISSON A FEU DOUX

- Lorsque vous faites cuire à feu doux, la nourriture chauffe très lentement. Laissez mijoter en gardant l'appareil couvert. Il n'est pas nécessaire de remuer.
- Une recette normale peut être adaptée à une cuisson à feu doux de la manière suivante : pour chaque 30 minutes de cuisson normale, accordez 1 1/2 heure de cuisson à feu doux de 200°F à 250°F.

- Lorsque vous faites cuire de la viande ou de la volaille à feu doux, il n'est pas nécessaire d'employer la grille. La viande cuite à feu doux ne colle pas au fond du Cookwell.
- Rappelez-vous que peu de liquide s'évapore au cours de la cuisson à feu doux ; ajoutez donc peu de liquide.

Tableau De Cuisson Au Four

Préchauffez le Roaster Oven de 5,7 L pendant 20 minutes. Mettez la grille dans le Cookwell.

ALIMENTS	TEMPERATURES	TEMPS DE CUISSON (MINUTES)
Pommes de terre	400°F	de 45 à 55
Patates douces	400°F	de 40 à 45
Courge		
(coupée en deux ou en quatre)	400°F	de 30 à 40
Pommes fruits (en petits pots)	350°F	de 30 à 35

Rotissage Tableau De Cuisson Des Viandes Roties

Préchauffez le Roaster Oven de 5,7 L 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.

BOEUF

Viande	Poids approximatif (kg)	Température préchauff./cuisson	Nombre de minutes par kg
Bifteck haché	de 1 à 1.4 kg	425°F/425°F	de 10 à 12 - viande bien cuite
Rôti sans os	de 1.1 à 1.4 kg	350°F/325°F	de 15 à 18 - viande à point
Gîte	de 1.1 à 1.4 kg	375°F/325°F	de 20 à 25 - viande à point
Aloyau	de 1.4 à 1.8 kg	350°F/325°F	de 20 à 25 - viande à point
Culotte	de 1.4 à 2 kg	350°F/325°F	de 20 à 25 - viande saignante-à point
Filet	de 1 à 1 1/2 kg	425°F/400°F	de 12 à 15 - viande saignante-à point

AGNEAU

Gigot	de 1 1/2 à 2 kg	375°F/350°F	de 25 à 30 - viande bien cuite
Epaule roulée	de 1 1/2 à 2 kg	350°F/325°F	de 25 à 30 - viande bien cuite- à point

PORC

Côtelettes, centre, 2,5 cm	de 1 à 1,5 kg	400°F/325°F	de 15 à 20 - viande bien cuite
Rôti de filet, centre	de 1 1/2 à 2 kg	350°F/325°F	de 25 à 30 - viande bien cuite

Viande	Poids approximatif (kg)	Température préchauff./cuisson	Nombre de minutes par kg
Epaule roulée	de 1 1/2 à 2 kg	375°F/350°F	de 25 à 30 - viande bien cuite
Côtes maigres, style "country"	de 2 à 2,5 kg	250°F/250°F	de 20 à 25 - viande bien cuite

Commencer par cuire les côtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; finir à 425°F dans le Roaster Oven ou au barbecue.

PORC FUME

Jambon en tranches	de 1/2 à 3/4 kg	350°F/350°F	de 20 à 25 - viande bien cuite
Jambon pré-cuit, sans os	de 1 1/2 à 2 1/2 kg	350°F/325°F	de 15 à 20 - réchauffage

VEAU

Epaule	de 1 à 1 1/2 kg	350°F/325°F	de 20 à 25 - viande bien cuite
--------	-----------------	-------------	--------------------------------

VOLAILLE

Poulet en morceaux	de 1 3/4 à 2 1/4 kg	400°F/375°F	de 15 à 20 - volaille bien cuite
Poulet entier	de 1 3/4 à 2 1/4 kg	400°F/400°F	de 15 à 20 - volaille bien cuite
Poitrine de dinde désossée	de 1 1/4 à 1 1/2 kg	375°F/325°F	de 25 à 30 - volaille bien cuite

* 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.

* Pour que la peau soit plus croustillante, arrosez la viande et retirez le liquide pendant la cuisson.

NESCO® 5,7L Roaster Oven

Cuisson A La Vapeur/Pochage Tableau De Cuisson Des Legumes A La Vapeur

Posez la Grille dans le Roaster Oven de 5,7 L, ajoutez la quantité d'eau chaude indiquée ci-dessous, couvrez et préchauffez à 400°F. Cuissez tous les légumes à 400°F.

La cuisson à la vapeur améliore le goût, la couleur et la consistance de tous les légumes. Le temps de cuisson varie selon la fraîcheur, les différentes tailles et les goûts individuels. Les temps suggérés ci-dessous produiront des légumes croquants mais tendres.

Légume	Temps de cuisson (minutes)	Quantité d'eau
Artichaut paré	de 20 à 25	356 ml
Asperges parées	de 8 à 12	356 ml
Haricots verts entiers	de 10 à 15	356 ml
Betteraves entières, de 5 à 8 cm	de 20 à 25 m.	474 ml
Broccoli, paré	de 15 à 20 m.	474 ml
Fleurs de brocoli, parées	de 10 à 12 m.	356 ml
Chou, quartiers ou sections	de 12 à 15 m.	356 ml
Carottes en morceaux, nettoyées	de 12 à 15 m.	356 ml
Chou-fleur entier, nettoyé	de 18 à 22 m.	356 ml
Fleurs de chou-fleur, parées	de 10 à 12 m.	474 ml
Epi de maïs, épluché	de 10 à 15 m.	356 ml
Poireaux, parés	de 5 à 10 m.	356 ml
Pommes de terre entières, petites, rouges	de 20 à 25 m.	474 ml
Patates douces, de 175 g chacune	de 25 à 30 m.	474 ml
Courge, qualité Pattypan		
Petites courgettes entières	de 10 à 15 m.	356 ml
Potiron, qualité Acorn ou Butternut, moitiés ou quartiers	de 20 à 25 m.	474 ml

Tableau De Cuisson Poisson, Fruits De Mer Et Viande A La Vapeur

Cuisson à la Vapeur: Posez la Grille dans le Roaster Oven de 5,7 L. Ajoutez la quantité d'eau chaude appropriée indiquée sur le tableau. Couvrez. Préchauffez à 350°F pendant 20 minutes. Le cuisson à la vapeur conserve la texture et la saveur délicates du poisson et des fruits de mer. Servez chaud directement du Roaster Oven. Pour servir froid : plongez dans l'eau froide pour arrêter la cuisson, mettez au réfrigérateur avant de servir.

Type de poisson	Temps de cuisson (minutes)	Quantité d'eau
Filets de poisson	de 10 à 15	356 ml
Tranches de poisson	de 15 à 20 m.	356 ml
Poisson entier	de 20 à 25	474 ml
Palourdes dans la coquille	de 10 à 15	356 ml
Crabe, pinces et pattes	de 20 à 25	356 ml
Homard, queues	de 15 à 20	356 ml
Moules dans la coquille	de 10 à 15	356 ml
Huîtres dans la coquille	de 10 à 15	356 ml
Crevettes, grosses, non décortiquées	de 10 à 15	356 ml
Coquilles Saint-Jacques dans un plat creux	de 10 à 15	356 ml
Saucisses fraîches, de 55 g à 85 g chacune	de 15 à 20	356 ml
Saucisses "Hot Dog", de 30 gr à 55 gr chacune	de 10 à 15	356 ml

POCHAGE

Pour pocher les aliments: Posez la Grille dans le Roaster Oven de 5,7 L. Ajoutez la quantité d'eau indiquée au tableau. Couvrez ; préchauffez à 350°F pendant 20 minutes.

Le pochage est une méthode de cuisson sans ébullition. La cuisson ne demande pas de graisse.

Type d'aliment	Temps de pochage (minutes)	Quantité d'eau
Tranches de poisson	de 15 à 20	474 ml
Poisson entier	de 15 à 20	712 ml
Blancs de poulet sans peau	de 25 à 30	712 ml
Saucisses fraîches, de 55 g à 85 g chacune	de 15 à 20	712 ml
Saucisses "Hot Dog", de 30 gr à 85 gr chacune	de 10 à 15	474 ml
Pâtes fraîches, de 255 g à 340 g	de 15 à 18	Recouvrir d'eau plus 1 tasse

Un Año De Garantía Limitada

Este artefacto está garantizado por un año desde la fecha original de compra contra defectos en material y mano de obra. Esta garantía no cubre daños de transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da a Ud. derechos especiales legales y Ud. puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Productos defectuosos pueden ser devueltos, porte prepago, con una descripción del defecto a:

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St.
Two Rivers, Wisconsin 54241

para reparación sin recargo o reemplazo a nuestra opción.
SERVICIO. Servicio y piezas genuinas NESCO pueden ser obtenidas del DEPARTAMENTO DE SERVICIO DE LA FABRICA NESCO.

Para servicio bajo la garantía, siga las instrucciones indicadas en la garantía. Cuando ordene partes nuevas, asegúrese que Ud. siempre mencione el número del modelo del producto el cual está en el fondo del Horno Asador.

Precauciones Importantes

Cuando se usen artefactos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas incluyendo lo siguiente:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes. Use las asas o mangos.

3. Siempre enchufe el cable del artefacto en la pared, luego ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada. Para desconectar, ajuste el control a la posición "Off" (apagado), luego remueva el cable del tomacorriente de la pared.
4. Para protegerse de choque eléctrico, no sumerja este artefacto, incluyendo cable y enchufe, en agua o en otro líquido.
5. Supervisión cercana es necesaria cuando cualquier artefacto es usado por o cerca de niños.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar completamente antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
7. No opere artefacto alguno con el cable o el enchufe dañados o después de que el artefacto falló o ha sido dañado en alguna forma. Devuelva el artefacto al Departamento de Servicio de la Fábrica NESCO® para examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.
9. No lo use a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de la mesa o meseta, o que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de quemadores eléctricos o de gas o en un horno caliente.
12. Se debe tomar extrema precaución cuando se muevan artefactos que contienen aceite caliente o líquidos calientes.
13. No use el artefacto para otro uso que no sea el indicado, como indica este manual.
14. No use almohadillas metálicas para fregar la superficie exterior del Horno Asador. Pedazos de la almohadilla se pueden safar y tocar partes eléctricas creando peligro de choque eléctrico.

Guarde Estas Instrucciones

Este Artefacto es para Uso Doméstico. Se provee un cable corto para reducir el peligro de enredarse o tropezarse sobre un cable más largo. Cables más largos y cables de extensión están disponibles y pueden ser usados si la capacidad eléctrica del cable es por lo menos tan grande como la capacidad eléctrica del artefacto y si se tiene cuidado de colocar el cable más largo de tal forma que no cuelgue fuera de la mesa o meseta de donde puede ser halado por niños o tropezarse con éste accidentalmente.

Guía De 5.7 Litros

Presentando el Horno Asador NESCO® de 5.7 Litros.

Ahora usted está listo para descubrir más maneras de preparar comidas que son saludables y deliciosas. Y, ahora usted está listo para experimentar usted mismo la conveniencia y versatilidad de este artefacto eléctrico compacto y portátil para cocinar.

Los Hornos Asadores NESCO tiene una larga tradición en la cocina casera, principiando en los años de 1930. Aunque, muy pocos artefactos para cocinar pueden demostrar que estos están tan al día y útiles hoy como fueron en el pasado. Los Hornos Asadores NESCO han mantenido el paso con los estilos de cocinar, preferencias, ocasiones y tamaños de familia.

En poco tiempo, usted verá las muchas maneras de usar su Horno Asador de 5.7 litros. Su portabilidad lo hace un artefacto primordial, movable algunas veces, y un artefacto suplementario valioso otras veces. Uselo en su casa sobre su meseta en su cocina (no más calor de cocina!) . . . o en un patio cubierto, sótano o garaje. . . o lejos de su casa

en una cabaña, en un RV (auto de recreo) o bote. Donde quiera que usted use su Horno Asador, usted podrá preparar una gran variedad de comidas favoritas en diferentes formas-horneadas, cocción lenta, asados, al vapor, o escalfados. Y sirva sus comidas al estilo buffet o al lado de la mesa y ahí mismo dentro del Horno Asador. Comidas jugosas y de buen sabor son suyas debido a la construcción exclusiva de NESCO "CIRCLE OF HEAT"[®] (Circulo de Calor). Usted se dará cuenta de la diferencia la primera vez que usted use su Horno Asador.

Así que principie a cocinar con NESCO. Explore todas las maneras para sacarle el máximo uso a este artefacto especial para cocinar en la casa.

Conozca Su Horno Asador Nesco[®] De 5.7 Litros

TAPA: La Tapa es de aluminio grueso de alta calidad, esta diseñada para controlar el calor y la humedad eficientemente. Se proveen 2 aberturas de ventilación. Nota: Cuando levante la Tapa, muévela lejos de usted para desviar el vapor que se escapa.

REJILLA: La rejilla separable de acero/que-no-se-pegas cromada, ha sido diseñada para hornear y asar sin grasa.

COOKWELL: El recipiente Cookwell de esmalte de porcelana tiene capacidad para 5.7 litros completos. Es removible para limpieza fácil en el lavaplatos o fregadero, o para guardar comidas en la nevera.

HEATWELL y BASE: El lado del Horno Asador de 5.7 litros contiene el elemento exclusivo de calor "CIRCLE OF HEAT"[®] (circulo de calor) para cocinar parejamente y con humedad, más la ventaja adicional de aislamiento espeso y un control automático de temperatura de alcance completo. **NO PONGA COMIDA DIRECTAMENTE EN EL "HEAT WELL"- SOLAMENTE EN EL COOKWELL.**

CONTROL AUTOMATICO DE TEMPERATURA: Regula la temperatura de cocinar para mantener la posición del dial en el interior del Horno Asador.

GUIA DE TEMPERATURA: El guía convenientemente colocado le da temperaturas recomendadas para cocción lenta, asar, hornear, cocinar al vapor y servir.

Como Usar Y Cuidar Su Horno Asador Nesco[®] De 5.7 Litros Antes De Usarlo Por Primera Vez

1. Desempaque su Horno Asador NESCO y REMUEVA TODO EL MATERIAL DE EMPAQUE Y AVISOS DE INFORMACION. Coloque el Horno Asador EN UNA ÁREA BIEN VENTILADA Y SOBRE UNA SUPERFICIE RESISTENTE AL CALOR. Ponga el dial de control en su posición mínima. Enchufe el cordón eléctrico dentro de un toma corrientes de 120 voltios CA (AC). Regrese el control a su fijación máxima (425°F). Haga funcionar el Horno Asador vacío por aproximadamente 60 minutos, o hasta que cualquier olor o humo desaparezca. Un poco de humo y olor son normales para (curar) el elemento y no reocurrirá cuando se esté cocinando. Cuando la "curación" esta terminada, ponga el control de temperatura en su posición más baja, desconecte la unidad del tomacorriente de la pared y déjela enfriar.
2. Lave la Tapa, Cookwell y Parrilla en agua medio-caliente y jabonosa, luego enjuáguela y séquela. Refiérase a la página siguiente para instrucciones completas de limpieza.

COOKWELL ANTIPEGANTE: Cuando "cure" su Horno Asador NESCO con el "Cookwell" antipegante nosotros recomendamos que sea

operado SIN LA TAPA Y EL COOKWELL. Haga esto en una AREA CUBIERTA AFUERA o cualquier area bien ventilada. Después de curar y limpiar, y después antes de cocinar en su Cookwell antipegante por primera vez, cubra ligeramente el interior del Cookwell con aceite vegetal.

Para Operar Su Horno Asador

1. Coloque el "Cookwell" dentro del "Heatwell". SIEMPRE USE EL COOKWELL PARA COMIDA. Nunca ponga comida directamente en el "Heatwell".
2. Se recomienda calentar de antemano. Para calentar de antemano, coloque el "Cookwell" dentro del "Heatwell" y tápelo. Mueva el dial de control a su posición más baja. Enchufe el cordón eléctrico dentro de un toma corrientes de 120 voltios CA (AC). Vuelva a poner el control de temperatura a la temperatura deseada. Calientelo de antemano por 20 minutos. Cuidadosamente, usando almohadillas para calor, agregue comida al "Cookwell".
3. La Parrilla puede ser usada para hornear o para asar sin grasa. Otras comidas, tales como sopas y estofados, son preparadas sin la Parrilla.
4. Vuelva a poner la Tapa. Siempre cocine con la Tapa puesta.
5. Si el Horno Asador no ha sido precalentado, ponga el control de temperatura en su posición más baja. Conecte el cable en un tomacorriente AC de 120 voltios. Coloque el control de temperatura a la temperatura deseada. Llene el "Cookwell" con comida como se desee.
6. Cocine la comida por el plazo de tiempo deseado. Cuando termine, reduzca la fijación del control a la fijación mínima y desconecte el cordón eléctrico del toma corrientes de 120 voltios. Permita que el horno asador se enfríe como se recomienda abajo.

EL COOKWELL, LA TAPA Y EL VAPOR ACUMULADO ESTARAN CALIENTES. TENGA CUIDADO Y USE ALMOHADILLAS PARA CALOR PARA LEVANTAR LA TAPA O REMOVER EL COOKWELL DEL HEATWELL.

Cuidado Y Limpieza

1. Después que el Horno Asador NESCO se ha enfriado, remueva la Tapa, la Parrilla (si fué usada) y el "Cookwell". Lávelo en agua medio caliente y jabonosa o póngalo en el lavaplatos.
PRECAUCION: no ponga la Tapa en el lavaplatos.
2. EL ESMALTE DE PORCELANA DEL COOKWELL tiene un acabado fuerte y provee limpieza fácil y años de uso. Este no se manchará y se mantiene atractivo aun cuando se use con frecuencia. Sin embargo, se desportillará si se golpea fuertemente o es mal tratado. Gotas de agua o depósitos minerales (caracterizado por una película blanca sobre la superficie) pueden ser removidos con vinagre casero o limpiadores que no sean abrasivos.
3. EL INSERTO COOKWELL QUE-NO-SE-PEGA está hecho de acero al carbono duradero. Para dar mantenimiento a la superficie que-no-se-pegas, se recomienda el uso de utensilios de caucho, plástico o madera. Evite cortar la comida en el inserto Cookwell. El uso de rocío que-no-se-pegas es optativo. Evite almacenar artículos en el "Cookwell," ya que pueden rasguñar su superficie. Cuando hornee o ase en temperaturas altas, es posible que note una banda descoloreada a lo largo de las paredes internas del "Cookwell." Esta descoloración es característica del recubrimiento que-no-se-pegas extra-duro, que se usa en el interior del "Cookwell," y no afecta el rendimiento o durabilidad del acabado. Con uso continuo, esta descoloración se hará menos notable.

- Comida pegada puede ser removida usando una almohadilla para fregar que no sea abrasiva y limpiadores que no sean abrasivos. No use limpiadores abrasivos o lana de acero porque el esmalte de porcelana del acabado se puede rayar.
CONSEJO: Para remover comida pegada facilmente, ponga el "Cookwell" en el "Heatwell"; luego llene el "Cookwell" con agua caliente. Tápele y caliéntelo a 350°F por 30 minutos. Apáguelo y déjelo enfriar completamente. Lave el "Cookwell" como se indica arriba.
- NUNCA SUMERJA EL HORNO ASADOR EN AGUA. Para limpiar, limpie el exterior del Horno Asador con un trapo mojado y séquelo. No use limpiadores abrasivos sobre la superficie exterior.

Consejos Útiles

CALIENTE DE ANTEMANO EL HORNO ASADOR POR 20 MINUTOS.

ASAR:

- El asar carne en su Horno Asador NESCO la mantiene húmeda y blanda. Para dorado adicional, usted puede agregar 12.5 ml de salsa para dorar al aceite y untarla con una brocha antes de asarla.
- Un carne de 1.4 a 1.8 kg para asar, con hueso, es el tamaño máximo sugerido para el Horno Asador de 5.7 litros. Carnes para asar de mayor tamaño especialmente con hueso, sería difícil de meter dentro del "Cookwell". Si la carne de res o carne de ave estan demasiado frías, incremente el tiempo de cocinar cerca de 1/2 hora. Si está congelada, agregue 15 a 20 minutos más para cocinar por .5 kg.
- Para asar en forma rápida: caliente de antemano el Horno Asador a 425°F. Agregue margarina, tápele, luego cocine la carne en forma

rápida de 5 a 10 minutos cada lado hasta que esté ligeramente dorada. Revuelva la carne molida una vez. El tiempo varía dependiendo de la cantidad de carne.

COCINAR:

- La comida se puede poner en el Horno Asador frío o precalentado. Siga las instrucciones de la receta para la posición de la temperatura.
- Los pedazos cortados de carne y vegetales deben ser de tamaños uniformes.
- Recuerde, que poca humedad se escapa durante la cocción lenta así que agregue poca de agua.

HORNEAR:

- Use la Parrilla para hornear.
- Un plato para torta de 18 cm encaja perfectamente en el "Cookwell". Por la primera mitad del tiempo recomendado para hornear, póngale una hoja de papel de aluminio (5 cm x 68 cm) alrededor del borde de la costra para prevenir que se dore demasiado.
- Un molde para pan de 21.5 cm x 11.5 cm cabrá dentro del "Cookwell". Es un tamaño excelente para torta de carne y panecillos. Tenga cuidado cuando cocine pan con levadura, durante el horneo es posible que el pan crezca hasta cerca de la Tapa y no se dore.
- La Parrilla puede cubrirse con papel de aluminio y usarla como una bandeja para hornear bizcochos o panecillos.
- Un plato de cacerola de 1.5 L cabrá dentro del "Cookwell". Colóquelo sobre la Parrilla para mejor circulación del calor mientras se hornea. Tápele solamente con la tapa del Horno Asador.
- Muchas comidas congeladas, tales como platos principales individuales (12.5 cm x 10 cm o un poco más grande) pueden ser horneadas en el Horno Asador simplemente siguiendo las instrucciones

del paquete. Coloque el artículo sobre la parrilla de alambre para mejor circulación del calor mientras homea.

AL VAPOR:

- No se usa manteca cuando se cocina al vapor, así es que es una manera fácil de cocinar comidas nutritivas sabrosas y de bajas calorías.

COCCION LENTA:

- Cuando se cocine lentamente, el calor es muy gradual. Esto permite un calentamiento lento, y ayuda no poner la tapa y rebullir no es necesario.
- Para convertir una receta común a cocción lenta: por cada 30 minutos requeridos en una receta común, cocine lentamente cerca de 1-1/2 horas a 200°F-250°F.
- Cuando se cocinen lentamente carnes y aves, no es necesario usar la Parrilla. La temperatura baja previene que la carne se pegue en el fondo del "Cookwell".
- Recuerde que poca humedad se escapa durante la cocción lenta así que agregue poco líquido.

Grafica De Hornear

Caliente de antemano el Horno Asador de 5.7 litros por 20 minutos. Ponga la parrilla en el "Cookwell".

Tipo de Comida	Posición de temperatura	Tiempo de Horneo en minutos
Papas de hornear	400°F	45 a 55
Papas dulces	400°F	40 a 45
Calabazas	400°F	30 a 40

Manzanas horneadas en recipientes 350°F 30 a 45

Grafica Para Asar

Precalente el Horno Asador de 5.7 litros por 20 minutos. Los tiempos sugeridos son solamente una guía. Use un termómetro de carnes para un asado más exacto. Ponga la carne sobre la Parrilla en el Cookwell calentado de antemano.

CARNE DE RES

Carne	Promedio de Peso en Kg	Posicion de Precalentar/Asar	Minutos aprox. por .5 Kg
Carne Molida	1 kg a 1.4 kg	425°F/425°F	10 a 12 bien cocido
Carne de Res para Asar, sin hueso	1.1 kg a 1.4 kg	350°F/325°F	15 a 18 medio cocido
Biftec	1.1 kg a 1.4 kg	375°F/325°F	20 a 25 medio cocido
Solomillo, punta	1.4 kg a 1.8 kg	350°F/325°F	20 a 25 medio cocido
Cuarto Trasero	1.4 kg a 2 kg	350°F/325°F	20 a 25 medio crudo
Filete, mitad	1 kg a 1.4 kg	425°F/400°F	12 a 15 medio crudo

CORDERO

Media Pierna	1.4 kg a 1.8 kg	375°F/350°F	25 a 30 bien cocido
Paletilla, enrollada	1.4 kg a 1.8 kg	350°F/325°F	25-30 medio cocido

PUERCO

Chuletas, del centro			
1 pulgada	1 kg a 1.4 kg	400°F/325°F	15 a 20 bien cocido
Lomo para asar, centro	1.4 kg a 1.8 kg	350°F/325°F	25 a 30 bien cocido

Paletilla, enrollada 1.4 kg a 1.8 kg 375°F/350°F 25 a 30 bien cocido
 Costillas, sin grasa 1.8 kg a 2.3 kg 250°F/250°F 20 a 25 bien cocido
 (Cocine de antemano las costillas hasta que estén blandas; terminelas en temperatura de 425°F en el Horno Asador o en una Parrilla afuera).

PUERCO AHUMADO

Carne	Promedio de Peso en Kg	Posicion de Precalear/Asar	Minutos aprox. por .5 Kg
Tajada de Jamón	454 g a 681 g	350°F/350°F	20 a 25 bien cocido
Jamón, precocinado, sin hueso	1.4 kg a 2.3 kg	350°F/325°F	15 a 20 para calentar

CARNE DE TERNERA

Paletilla para asar	1 kg a 1.4 kg	350°F/325°F	20 a 25 bien cocido
---------------------	---------------	-------------	---------------------

AVES

Pedazos de	Peso	Temperatura	Tiempo
pollo	1.6 kg a 2 kg	400°F/375°F	15 a 20 bien cocido
Pollo Entero	1.6 kg a 2 kg	400°F/400°F	15 a 20 bien cocido
Pechuga de Pavo sin hueso	1.2 kg a 1.4 kg	375°F/325°F	25 a 30 bien cocido

• Para obtener un dorado mejor en carne de aves, mezcle 60 ml de margarina derretida 5 ml de salsa para dorar; úntela con una brocha de cocina en forma pareja sobre el cuero antes de asarla.

• Para cuero más tostado úntelo con la brocha, luego remueva el líquido durante el período de asar.

NESCO® 5.7L Roaster Oven

Gráfica Para Cocinar Al Vapor O Escaldar

Coloque la Parrilla en el Horno Asador de 5.7 litros, agregue agua caliente hasta la cantidad que indica la gráfica, tápelo, precaliente a 400°F. Cocine al vapor todos los vegetales a 400°F.

Cocinar al vapor realzará el sabor fresco, color y textura de cada vegetal. El tiempo de cocinar puede variar debido a la frescura, diferencias de tamaño, y el punto deseado de cocción. Los tiempos sugeridos le darán a Ud. vegetales tiernos y crujientes.

Vegetales	Tiempo al Vapor	Cantidad de Agua
Alcachofas recortadas	20 a 25 min.	356 ml
Espárragos recortados	8 a 12 mins.	356 ml
Judías Verdes, enteras, cortadas	10 a 15 mins.	356 ml
Remolachas, enteras	20 a 25 mins.	474 ml
Tallos de Brocoli, recortados	15 a 20 mins.	474 ml
tallos y florecitas, recortadas	10 a 12 mins.	356 ml
Repollo en cuartos o tajadas	12 a 15 mins.	356 ml
Zanahorias, en pedazos, limpias	12 a 15 mins.	356 ml
Coliflor, entera, limpia	18 a 22 mins.	474 ml
floremitas, recortadas	10 a 12 mins.	356 ml
Mazorca de maíz, peladas	10 a 15 mins.	356 ml
Puerros, recortados	5 a 10 mins.	474 ml
Papas, enteras, pequeñas rojas	20 a 25 mins.	474 ml
Papas dulces .75 ml	25 a 30 mins.	474 ml
Calabaza de verano entera Zucchini pequeña	10 a 15 mins.	356 ml
Calabazas de invierno mitades o cuartos	20 a 25 mins.	474 ml

Pescado Al Vapor, Comida Marina Y Grafica De Carne

Para Cocinar al Vapor: Coloque la Parrilla en el Horno Asador de 5.7 litros. Agregue agua caliente hasta la cantidad indicada en la grafica. Tápele; precaliente a 350°F por 20 minutos. El cocinar al vapor retiene la textura delicada y sabor a pescado y comida marina. Sírvala caliente directamente del Horno Asador. Para Servirla Fría: sumérjala en agua fría para que pare de cocinarse, y refrigérela antes de servirla.

Tipo de Pescado	Tiempo Al Vapor	Cantidad de Agua
Filetes de Pescado	10 a 15 mins.	356 ml
Biftec de Pescado	15 a 20 mins.	356 ml
Pescado Entero sin aletas	20 a 25 mins.	474 ml
Almejas en la concha	10 a 15 mins.	356 ml
Cangrejo tenazas y piernas	20 a 25 mins.	356 ml
Langostas, colas	15 a 20 mins.	474 ml
Mejillones, en la concha	10 a 15 mins.	356 ml
Ostras, en la concha	10 a 15 mins.	356 ml
Camarones, grandes en la cáscara	10 a 15 mins.	356 ml
Escalopes de mar en plato llano	10 a 15 mins.	356 ml
Salchichas frescas, 57 g a 85 g	15 a 20 mins.	356 ml
Perros Calientes Frescos 28 g a 57 g	10 a 15 mins.	356 ml

Grafica Para Escaldar

Para Escaldar: Coloque la Parrilla en el Horno Asador de 5.7 litros. Agregue agua caliente hasta la cantidad indicada en la grafica. Tápele; precaliéntelo a 350°F por 20 minutos.

Escaldar es una manera suave de cocinar comidas. No se agrega grasa durante la cocción.

Tipo de Comida	Tiempo de Escaldar	Cantidad de Agua
Biftec de Pescado	15 a 20 mins.	474 ml
Pescado Entero, sin aletas	15 a 20 mins.	712 ml
Pechuga de Pollo sin cuero	25 a 30 mins.	712 ml
Salchichas Frescas 57 g a 85 g	15 a 20 mins.	712 ml
Perros Calientes Frescos 28 g a 57 g	10 a 15 mins.	474 ml
Pasta Fresca 255 g a 340 g	15 a 18 mins.	226 ml

*Customer
Satisfaction™*

1-800-288-4545

NESCO®

© 2001, The Metal Ware Corporation

Printed in China

Made in China
#63847