

open country®



18 Qt. Electric Roaster Oven

Care/Use and Recipe Guide

17 Ltr. Le Four électrique de Poulet A Rôtir

Guide de soin/usage et Recette

"OPEN COUNTRY®" 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
Ph: (800) 288-4545

Visit our Website at <http://www.opencountry.com>
©2014 The Metal Ware Corporation.

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

- 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 off, 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 OPEN COUNTRY® 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, 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

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.

Roaster Guide

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.

OPEN COUNTRY® Roaster Ovens have a long tradition in family home cooking. Yet, very few cooking appliances can demonstrate that they are as up-to-date and useful today as they were in the past. OPEN COUNTRY® 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 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 OPEN COUNTRY's exclusive "CIRCLE OF HEAT" construction. You'll taste the difference the first time you use your Roaster Oven. So, start cooking with OPEN COUNTRY®. Explore all the ways to get the most out of this special home cooking appliance.

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.

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

COOKWELL: The porcelain enamel or non-stick Cookwell has a full 18 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 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.**

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.

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.

How to Use and Care for your Roaster Oven before using for 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 maximum setting (450°F). Operate the Roaster Oven empty (without the Cookwell or Cover) for approximately 60 minutes, or until any odor or smoking disappears. 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.
3. **NON-STICK COOKWELL:** When 'curing' your Roaster Oven with a non-stick Cookwell, we recommend that it be operated WITHOUT 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 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, 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. 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 surface.
4. 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.
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 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.

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.
- 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.

BAKE:

- Use the Rack for baking.
- Two loaf pans will fit into the Cookwell. A meat and vegetables or two loaves of bread, at the same time.
- Cover baking Rack with Auluminum foil and use a baking sheetf; 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. Cover with Roaster Oven Lid.
- 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 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.
- 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 Roaster Oven for 20 minutes. Set Rack in preheated Cookwell		
Type of Food	Temperature Setting	Bake Time in Minutes
Baking Potatoes	400°F	60 to 70
Sweet Potatoes	400°F	55 to 60
Winter Squash: Butternut, Buttercup, Acorn (halved or quartered)	400°F	45 to 60
Baked Apples in custard cup	350°F	35 to 45
Brownies	350°F	25 to 30
Package Cake	375°F	30 to 35
Cookies	375°F	11 to 13

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 Time Minutes/Lb.
BEEF			
Corned Beef	3.50 to 4.0 lb.	350°F/300°F	15 to 20 med-well
Pot Roast, boneless	4 to 6 lb.	350°F/325°F	15 to 22 med-well
Tenderloin	3.5 to 4 lb.	450°F/450°F	8 to 12 rare-med
Sirloin Tip	3 to 5 lb.	350°F/325°F	20 to 25 medium
Standing Rump	4 to 6 lb.	350°F/325°F	15 to 22 rare-med
Standing Rump	2.25 to 3 lb.	425°F/400°F	12 to 15 rare-med
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
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

*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 Roaster Oven, add hot water to the amount given in chart, cover, 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 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.

To Poach: Place Rack in 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
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	30 to 35 minutes	4 cups
Sweet Potatoes 6 oz. ea.	40 to 45 minutes	4 cups
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
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...

Here are some popular recipes that will make cooking in your Nesco Roaster Oven a real joy.

BAKE

Baked Beans:

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, 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.

Serves 25 people (double recipe to serve 50).

Baked Fish Steaks:

4 Fish steaks (approximately 8 Oz. each)*	2 tsp. Chopped chives
1 tsp. Tarragon	4 Tbsp. Margarine
2 tsp. Chopped parsley	*Halibut, tuna, salmon, swordfish.

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

Serves 4 to 8.

Parmesan Potatoes:

12 large Baking Potatoes	1/2 Cup All purpose flour
1/2 Cup Parmesan cheese, grated	2 Tbsp. Chopped parsley
2/3 Cup margarine or butter, melted	Salt and Pepper to taste

Set Rack in Cookwell. Preheat Roaster Oven to 375°F.

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

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

Serves 12.

Layered Enchilada:

1-1/2 Lb. Ground turkey or beef, crumbled	2 Medium Onions, chopped
10 Corn Tortillas	1 Tbsp. Diced green chilies
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 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; bake 35 to 45 minutes.

Serves 10 to 12.

Turkey Mornay:

6 Pkgs. (10 Oz. ea.) Frozen broccoli spears, thawed	
3 Cup Chicken broth	1-1/2 to 2 Cups Milk
18 Slices Turkey breast meat (approximately 3 Lbs.)	3 tsp.
Grated Lemon peel	
3/4 Lb. Sliced Prosciutto ham	3/4 Cup Margarine
3/4 Cup Grated Parmesan cheese	3/4 Cup All purpose flour
3 tsp. Chopped parsley	Salt and white pepper, to taste

Set Rack in Roaster Oven. Add 3 Cup water. Cover; preheat to 350°F. for 20 minutes.

Place broccoli spears on Rack. Cover; steam 15 to 20 minutes or until tender. Remove broccoli and Rack. Discard water from Cookwell, 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. 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; bake 25 to 30 minutes or until bubbly hot.

Serves 10 to 12.

Creamy Cheese Cake:

For Crust:

40 Vanilla wafers, crushed
1/4 Cup Pecans, finely chopped
1/4 Cup Margarine, melted
2 Tbsp. Granulated sugar

For Filling:

2 Pkg (8 oz. each) Cream cheese, softened
1/2 Cup Granulated sugar
1 tsp. Vanilla extract
3 large Eggs

Set Rack in Roaster Oven. Cover; preheat to 400°F.

Combine crust ingredients; stir until well mixed. Pour into 9-inch springform pan; pat down with back of fork; set aside.

Place cream cheese, sugar and vanilla extract in large mixing bowl; beat until smooth. Add eggs one at a time, beating well after each addition. Beat for 2 minutes on medium speed. Pour over crust.

Place springform pan on Rack. Cover; bake 55 to 65 minutes or until set and evenly browned. Remove cake from Cookwell and place on cooling rack. Let cake cool, away from drafts.

Serves 8 to 12.

Twice Baked Sweet Potatoes:

12 Sweet potatoes
6 Tbsp. Margarine
3/4 Cup Milk

6 Tbsp. Brown sugar
3/4 tsp. Almond extract
12 tsp. Margarine

Place Rack in 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 55 to 60 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 12.

COOK**Chicken and Vegetable Soup:**

2 Qts. Chicken broth
2 Medium Onions, chopped
4 Stalks Celery, thinly sliced
6 Carrots, thinly sliced
2 Cans (15 oz. ea.) Stewed Tomatoes
1 Pkg. (20 oz.) Frozen mixed vegetables
2 Cans (10 oz. ea.) Whole kernel corn

2 Bay leaves
1 tsp salt
2- 3 tsp. Italian herb seasoning
1 tsp. Celery seed
1 tsp. Ground black pepper
2 lb. Cooked chicken, cut up

Preheat Roaster Oven to 400°F.

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

Serves 10 to 12.

Creamy Herb Pasta:

3 lb. Wide egg noodles, Cooked, drained
2 Cups Half and Half
2 Cups Milk
4 Pkg. (8 oz. ea.) Cream cheese, softened, cubed
1 cup Butter or margarine, room temp.

2 Tbsp. All-purpose flour
1/2 Cup Parsley, chopped
1/4 Cup chopped chives
1 to 2 Tbsp. Italian seasoning
Salt and Pepper to taste

Preheat Roaster Oven to 425°F.

Combine all ingredients in Cookwell; stir gently until well mixed. Cover; bake 45 to 50 minutes or until set. To hold: Reduce temperature to 250°F and add milk if pasta begins to dry out. Serves 25

New England Clam Chowder:

6 Tbsp. Margarine
3 Large Onion, diced
6 Cups Milk (1%, 2% or whole)
12 Medium Red potatoes, cooked, peeled and diced
3 Can (7 Oz.) Minced clams
6 Tbsp. All purpose flour
Paprika, to garnish
Salt and ground black pepper, to taste

Preheat Roaster Oven to 400°F.

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

Ladle into bowls and garnish with a dash of paprika.

Serves 10 to 12.

Irish Stew Casserole:

1/4 Cup Butter or margarine
2 Cups All-purpose flour
1 tsp. Black pepper
7 lb. Boneless lamb, cubed
1 Small Cabbage, shredded
14 Large Red potatoes, cubed
12 Large Carrots, peeled, thickly sliced

8 Stalks Celery, thickly sliced
6 Medium Parsips, peeled and sliced
4 Large Onions, quartered
2 Cups Beef broth
2 Tbsp. Worcestershire sauce
1/4 Cup Cornstarch, to thicken

Preheat Roaster Oven to 450°F.

Place butter in preheated Cookwell. Cover; cook until butter melts. Combine flour and pepper; dredge meat. Place meat in Cookwell; stir. cover; cook meat 15 to 20 minutes or until browned. Add vegetables. Cover; reduce temperature to 250°F. 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; slow cook 30 minutes or until thickened, stirring once. Lable into bowls

Serves 25.

Hot Turkey and Cranberry Salad:

12 Cups Cooked turkey, cubed
1 Bunch Celery ribs, thinly sliced
4 Green Onions, thinly sliced
12 oz. Cranberries, coarsely chopped
8 oz. Sliced almonds
2 Cans (10-3/4 oz. ea.) Cream of Chicken soup

2 Cups Mayonnaise or salad dressing
1/4 Cup Parsley, chopped
1 Tbsp. Poultry seasoning
1 Tbsp. Frated lemon peel
1 lb. Grated Swiss sheese

Preheat Roaster Oven to 425°F.

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

Serves 25.

Cheesy Spinach Dip:

6 Cups (8 Oz.) Monterey Jack cheese, cut into pieces
6 Lg. Tomatoes, seeded and chopped **3 Pkg. (8 Oz.) Cream Cheese softened**
3 Medium Onion, finely chopped **1 Cup Half-and-half**
3 Pkg. (10 Oz.) Frozen spinach chopped **6 Whole Jalapeno peppers**
Crackers, cocktail rye bread or fresh cut vegetables, to serve

Preheat Roaster Oven to 300°F. Lightly wipe Cookwell with cooking oil.

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

Serves 25.

Chili:

6 Tbsp. Margarine **6 Cans (8 oz.) Tomato sauce**
6 Lb. Ground beef **3 Can (16 Oz.) Red kidney beans,**
drained
3 Medium Onion, chopped **3 Clove Garlic, minced**
3 Tbsp. Chili powder **3 Can (16 Oz.) Stewed tomatoes**
3 Tbsp. Italian herb seasoning **3 Can (10-3/4 Oz.) Tomato soup**
6 Tbsp. Brown sugar

Preheat Roaster Oven to 425°F.

Lightly wipe Cookwell with 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 20 to 25.

ROAST

Roast Turkey:

1 (15 to 19 lb.) Whole fresh turkey **1 Tbsp. Parsley, chopped**
1/4 Cup margarine, melted **2 Tbsp. Poultry seasoning**
2 Tsp. Browning sauce **1 tsp. Paprika**

Preheat Roaster Oven to 400°F.

Place turkey on Rack. Combine margarine and browning sauce; brush evenly over turkey. Sprinkle on seasonings.

Set rack in preheated Cookwell. Cover and roast turkey 13 - 18 minutes per pound at 350°F (or until internal temperature reaches 180°F on meat thermometer).

For stuffed turkey, add 30 minutes to roasting time.

Turkey may be held at 200°F until served.

Serves 12 to 14.

Chicken Wings:

3 Lb. Chicken wings **3 Tbsp. Paprika**
3/4 Cup Seasoned bread crumbs **Dash Seasoned salt**
3/4 Cup Crushed flake cereal **3/4 tsp. Ground black pepper**
6 Tbsp. Grated Parmesan cheese **1-1/2 Clove Garlic, minced**
3 Tbsp. Chopped Parsley **3/4 to 1 Cup melted margarine**

Set Rack in 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 approximately 45 to 50 pieces.

Pot Roast:

2 (5 to 6 Lb.) Pot roast **6 Large Onions, cut in half**
20 Whole Small red potatoes, peeled **5 Tbsp. Margarine, melted**
1 tsp. Browning sauce **10 Medium Carrots, cut into chunks**

Set Rack in Cookwell. Preheat Roaster Oven 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. 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 10 to 12.

Stuffed Pork Chops:

10 to 12 Pork chops, center cut, 1-inch thick **3 Green onion, thinly sliced**
3 Tbsp. Parsley flakes **3 Cup Seasoned croutons**
3 tsp. Italian herb seasoning (or dry bread, cubed) **3/4 Cup Apple juice**
3/4 Cup & 6 Tbsp. Margarine, melted, divided

Preheat 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, 3/4 Cup margarine, onion, parsley and herbs until well mixed. Divide stuffing into 10 to 12 portions; stuff one portion into each pork chop.

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

Serves 6 to 12.

Roast Ham:

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. Preheat Roaster Oven to 400°F.

Place ham, fat side up, on Rack. Set Rack in preheated Cookwell. Add 7-Up, Orange juice and spice. Cover; roast 2-1/2 to 3 hours, basting ham each half hour, or until internal temperature reaches 170°F on meat thermometer.

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

Serves 25 to 30.

Country Ribs:

10 Lbs. Country-style lean Ribs **1 Tbsp. Honey**
2 Lg. Onions, chopped **1 Tbsp. Celery seed**
2 Bay leaves **1 Clove Garlic, minced**
Hot water to cover Ribs **1 tsp. Italian herbed seasoning**
2 Cups Ketchup **2 tsp. liquid smoke seasoning, optional**
1/4 Cup Lemon juice **Tomato sauce, to thin mixture if needed**
2 Tbsp. Brown sugar, firmly packed

Preheat Roaster Oven to 250°F.

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

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

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

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

Serves 10 to 12.

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

STEAM / POACH

Poaching Liquid:

3 Cup Apple Cider **3 Cup 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.

Makes 6 Cups.

Chicken and Spinach Salad:

Salad:

6 Whole Chicken breasts, boned, skinless **3/4 Cup Italian salad dressing**
12 Oz. Spinach leaves, rinsed, stems removed **3 Large Apple, coarsely chopped**
3 Stalk Celery, thinly sliced **6 Green onions, thinly sliced**
1-1/2 Cup chopped walnuts

Dressing:

1-1/2 Cup Italian salad dressing **3/4 Cup Mayonnaise or salad dressing**
Ground black pepper, to taste

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

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

Remove chicken from marinade and place on Rack with wide spatula. Cover; 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; 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 10 to 12.

NOTES:

Garantie Limitee 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 OPEN COUNTRY® d'origine en vous adressant à: OPEN COUNTRY® 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.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

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. Attacher toujours le fil électrique à l'appareil d'abord, puis brancher le fil dans une prise de courant. Pour déconnecter, remettre tous les contrôles à zéro (Off) 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 OPEN COUNTRY 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.

CONSERVER CES DIRECTIVES

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

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

Guide D'utilisation Du Roaster Oven

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 OPEN COUNTRY produit des Roaster Ovens d'utilisation ménagère. Toutefois, peu d'appareils ménagers peuvent se venter d'être tout aussi modernes et utiles à l'heure actuelle qu'ils l'étaient autrefois. Les Roaster Ovens OPEN COUNTRY 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. 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 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 OPEN COUNTRY, les aliments restent moelleux et délicieux. Vous remarquerez la différence la première fois que vous utiliserez votre Roaster Oven.

Alors, cuisinez avec OPEN COUNTRY. Découvrez toutes les manières d'utiliser cet extraordinaire appareil ménager.

Description De Votre Roaster Oven OPEN COUNTRY

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 17 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 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.

LUMIÈRE DE SIGNAL: La lueur de la lumière de signal indique que le four de rôtissoire chauffe. Quand la température désirée est atteinte, la lumière de signal

Mode D'Emploi Et Entretien De Votre Roaster Oven OPEN COUNTRY®

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. Attachez le fil au Roaster Oven et branchez dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Réglez le contrôle de température à la température maximale (450°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-adhésives : 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. NE METTEZ JAMAIS D'ALIMENTS OU D'EAU DANS LE HEATWELL.
2. 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. Attachez le fil électrique au Roaster Oven et branchez-le dans une prise de courant alternatif de 120 volts. 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. Laissez la nourriture cuire le temps désiré. Remettez ensuite le contrôle de température à la position la plus basse et débranchez le fil électrique. Laissez le Roaster Oven refroidir et nettoyez-le suivant les indications 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 OPEN COUNTRY®, enlevez le couvercle, la grille (le cas échéant), et le Cookwell. Lavez-les à l'eau tiède savonneuse ou mettez-les dans le lave-vaisselle. ATTENTION - NE METTEZ PAS LE COUVERCLE DANS LE LAVE-VAISSELLE.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

Conseils Pratiques

- **PRECHAUFFEZ TOUJOURS LE ROASTER OVEN PENDANT 20 MINUTES ROTISSAGE.**
ROTISSAGE:
- La viande que vous ferez rôtir dans votre Roaster Oven OPEN COUNTRY® 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. 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 450°F. Ajoutez la margarine, Couvrez et laissez dorer la viande de 5 à 10 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Décollez une fois la viande hachée. Le temps variera selon la quantité de viande.

CUISSON AU JUS:

- 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 pendant 20 minutes. Mettez la grille dans le Cookwell.		
Type d'aliment	Temperature Setting (°F)	Temps de Cuisson (minutes)
Pommes de terre	400°F	de 60 à 70
Patates douces	400°F	de 55 à 60

Rotissage Tableau De Cuisson Des Viandes Roties

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

Type d'aliment	Poids approximatif (kg)	Température préchauff./ cuisson	Nombre de minutes par kg
BŒUF			
Beuf salé	de 1,8 à 2,7 kg	350°F/300°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Rôti sans os	de 1,5 à 1,8 kg	350°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Filet	de 1,5 à 1,8 kg	450°F/450°F	de 15 à 25 - viande à point
Aloyau	de 1,3 à 2,2 kg	350°F/325°F	de 40 à 50 - viande à point
Culotte	de 2,2 à 2,7 kg	350°F/325°F	de 30 à 45 - viande saignante-à point
Culotte	de 1 à 1,3 kg	425°F/400°F	de 25 à 30 - viande saignante-à point
AGNEAU			
Gigot	de 2,2 à 3,6 kg	400°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite
Epaule, sans os	de 1,3 à 1,8 kg	400°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite- à point
Côtelettes, centre	de 1,8 à 2,2 kg	450°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
PORC			
Rôti de filet, centre	de 1,3 à 2,2 kg	400°F/350°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Epaule roulée	de 1,3 à 1,8 kg	375°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite
Côtes maigres, style "country" Commencer par cuire les côtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres finir à 425°F dans le Roaster Oven	de 3,6 à 4,5 kg	250°F/250°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Jambon en tranches	de 3,6 à 5,4 kg	350°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Jambon pré-cuit, sans os	de 2,2 à 4,5 kg	350°F/325°F	de 30 à 50 - réchauffage
VEAU			
Epaule	de 1,2 à 2,2 kg	350°F/325°F	de 60 à 70 - viande bien cuite
VOLAILLE			
Poulet en morceaux cuite	6 à 8 morceaux	400°F/375°F	de 15 à 20 - volaille bien
Poulet entier	de 1,5 à 2,2 kg	400°F/400°F	de 25 à 35 - volaille bien cuite
Poules cornouaillaises	de 1,5 à 2 kg	450°F/450°F	de 30 à 40 - volaille bien cuite
Canard	de 1,8 à 2,2 kg	450°F/425°F	de 40 à 50 - volaille bien cuite
Poitrine entier	de 4,5 à 6,3 kg	400°F/400°F	de 30 à 40 - volaille bien cuite
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			

NOTES:

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

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

Cuisson à la Vapeur: Posez la Grille dans le Roaster Oven. 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.

Pour pocher les aliments: Posez la Grille dans le Roaster Oven. 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 vapeur	Quantité d'eau
Artichaut paré	de 30 à 35	709 ml
Asperges parées	de 15 à 20	474 ml
Haricots verts entiers	de 10 à 20	474 ml
Betteraves entières, de 5 à 8 cm	de 25 à 30	709 ml
Fleurs de broccoli, parées	de 12 à 15	474 ml
Chou, quartiers ou sections	de 20 à 25	709 ml
Carottes en morceaux, nettoyées	de 20 à 25	709 ml
Fleurs de chou-fleur, parées	de 13 à 16	474 ml
Epi de maïs, épluché	de 25 à 30	709 ml
Poireaux, parés	de 15 à 20	474 ml
Pommes de terre entières, petites, rouges	de 30 à 35	946 ml
Patates douces, de 175 g. chacune	de 40 à 45	946 ml
Courge, qualité Pattypan Petites courgettes entières	de 20 à 25	709 ml
Potiron, qualité Acorn ou Butternutt, moitiés ou quartiers	de 30 à 35	946 ml
Tranches, Filets de poisson	de 15 à 20	709 ml
Poisson entier	de 25 à 30	946 ml
Palourdes dans la coquille	de 20 à 25	709 ml
Crabe, pinces et pattes de	de 30 à 35	709 ml
Homard, queues	de 25 à 30	946 ml
Moules dans la coquille	de 15 à 20	709 ml



1-800-288-4545