

6 Qt. Electric Roaster Oven
(Model: 4816 Series)

Care/Use and Recipe Guide

5,7 L Électrique de Rôtissoire
(Modèle: 4816 Série)

Guide de soin/usage et Recette



NESCO®

Your Key Ingredient™

NESCO®

Your Key Ingredient™

English

TABLE OF CONTENTS

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

Français

TABLE DES MATIÈRES

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specification / Caractéristiques: 750 W., 120 VAC, 60Hz

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



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

- This product is designed for household use only -

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Turn control knob to minimum then plug appliance cord into electrical outlet. Adjust temperature dial to desired setting for cooking. When finished cooking turn control knob to minimum setting and remove cord from electrical outlet.
- To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazard, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Never pull on cord.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
- Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
- Do not use metal scouring pads on the exterior surface of the roaster base. Pieces can break off the pads and touch electrical parts creating a shock hazard.
- Always place the roaster base on a flat, non-flammable, heat resistant surface when cooking.
- Never use near or on carpet, furniture, or other combustible materials.
- Operate oven in a well-ventilated area away from walls and other combustible materials.
- CAUTION: Steam escaping from under lid or food is hot and can cause burns.
- Use oven mitts to remove the cookwell from the roaster oven, or to remove cooked food or a baking pan from the cookwell.
- Do not use the appliance for deep-frying.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

PARTS



BEFORE FIRST USE

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

IMPORTANT! "SMOKE OUT" OVEN BEFORE USE

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

The "SMOKE OUT" process:

1. Place the roaster base in a well ventilated area on a heat resistant surface.
2. Set the control knob to minimum setting and plug the cord into a 120 volt AC outlet.
3. Turn control knob to maximum setting (400°F). Operate the roaster base empty (without the cookwell, cover or rack) for approximately 60 minutes, or until any odor or smoking disappears.
4. When finished, turn the control knob to minimum setting, unplug the unit from the electrical outlet and allow to cool.

OPERATION

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

CARE AND CLEANING

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

HINTS

ROAST:

- For additional browning, add 1 tbsp. browning sauce to oil and brush over skin before roasting.
- To sear meat: Preheat covered oven at 400°F. Add margarine to bottom of cookwell, then sear meat 10 to 15 minutes per side until lightly browned.

COOK:

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

BAKE:

- Use the rack when baking to allow better air flow.
- Cover baking rack with aluminum foil for use a baking sheet.
- Frozen entrees or convenient foods can be baked in the oven simply by following package directions. Place item on wire rack for best results.

BAKING CHART

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

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

ROASTING CHART

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

Type of Food	Weight in pounds	Temp. Setting Preheat/ Roast	Roast Time in Minutes/Lb.
BEEF			
Corned beef	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.	400°F/400°F	10 to 15 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.	400°F/400°F	15 to 18 rare-med
LAMB			
Leg, Sirloin	3 to 5 lb.	400°F/350°F	20 to 25 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.	400°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
Ham, precooked	3 to 5 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.	400°F/400°F	20 to 30 well
Duck	4 to 5 lb.	400°F/375°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.			

BAKING RECIPES

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**
16 Slices Pepperoni **Provolone cheese**
1 Can (4 Oz.) Sliced mushrooms

Remove Cookwell. Preheat covered Heatwell to 400° F.

Lightly wipe Cookwell with 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**
1/2 Tsp. Tarragon **2 Tbsp. Margarine**
1 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 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.

Serves 2 to 4.

Layered Enchilada:

1/2 Lb. Ground turkey or beef, crumbled **1 Medium Onion, chopped**
4 Corn Tortillas **1 Tbsp. Diced green chilies**
3/4 Cup Tomato juice, divided **1 Tbsp. Chili powder**
1 Can (16 Oz.) Red kidney or pinto beans **1 Cup Cooked brown rice, divided**
1 Can (8 Oz.) Tomato sauce **1/2 Cup (2 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 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.

Baked Stuffed Fillets:

2 Slices Dry bread, finely chopped **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 fillets **1 Small Onion, chopped**
1/2 tsp. Thyme Paprika, to garnish **Salt and ground black pepper, to taste**

Set Rack in 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.

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

Serves 4.

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 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.

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.

COOKING RECIPES

Summer Vegetable Soup:

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

Preheat Roaster Oven to 400° F.

Lightly wipe Cookwell with 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
half)****3 to 4 Cups (2% whole, evaporated milk or half and-****2 Green onions, finely chopped****1 Lb. Tomatoes, seeded and chopped****1 Stalk Celery, finely chopped****1 tsp. Baking soda****1 tsp. Paprika****1/2 Lb. Lump crabmeat****1/2 tsp. Ground marjoram****1/2 Lb. Chopped shrimp****1/4 Cup All purpose flour****6 Fresh parsley sprigs, to garnish****Salt and ground black pepper, to taste**

Preheat 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.

New England Clam Chowder:**2 Tbsp. Margarine****1 Can (7 Oz.) Minced clams****1 Large Onion, diced****2 Tbsp. All purpose flour****3 Cups Milk (1%, 2% or whole)****Paprika, to garnish****4 Medium Red potatoes, cooked, peeled and diced
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 4.

Chicken Vegetable Stew:**1 Tbsp. Vegetable oil
chopped****1 Med. Tomato, seeded, and****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****1 Medium Parsnip, diced****1 Cup Chicken stock****2 Stalks Celery, thinly sliced****Corn starch, to thicken
taste****Salt and ground black pepper, to**

Preheat Roaster Oven to 325° F.

Lightly wipe Cookwell with 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.

Cheesy Spinach Dip:

2 Cups (8 Oz.) Monterey Jack cheese, cut into pieces
2 Lg. Tomatoes, seeded and chopped **1 Pkg. (8 Oz.) Cream Cheese softened**
1 Medium Onion, finely chopped **1/3 Cup Half-and-half**
1 Pkg. (10 Oz.) Frozen spinach chopped **2 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 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 Clove Garlic, minced**
1 Tbsp. Chili powder **1 Can (16 Oz.) Stewed tomatoes**
1 Tbsp. Italian herb seasoning **1 Can (10-3/4 Oz.) Tomato soup**
2 Tbsp. Brown sugar

Preheat Roaster Oven to 400° 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 8 to 10.

ROASTING RECIPES

Chicken Paprikash:

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

Preheat Roaster Oven to 400° F.

Lightly wipe Cookwell with 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
1/4 Cup Seasoned bread crumbs
1/4 Cup Crushed flake cereal
2 Tbsp. Grated Parmesan cheese
1 Tbsp. Chopped Parsley

1 Tbsp. Paprika
Dash Seasoned salt
1/4 Tsp. Ground black pepper
1/2 Clove Garlic, minced
1/4 to 1/3 Cup melted margarine

Set Rack in Roaster Oven. Cover; preheat to 400° 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
8 Whole Small red potatoes, peeled
1/2 tsp. Browning sauce

4 Large Onions, cut in half
2 Tbsp. Margarine, melted
4 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 4.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

This warranty is only valid if the product is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

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

4816 Series / NESCO 6QT Roaster Oven

C/O MW
PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

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

PRECAUTIONS IMPORTANTES

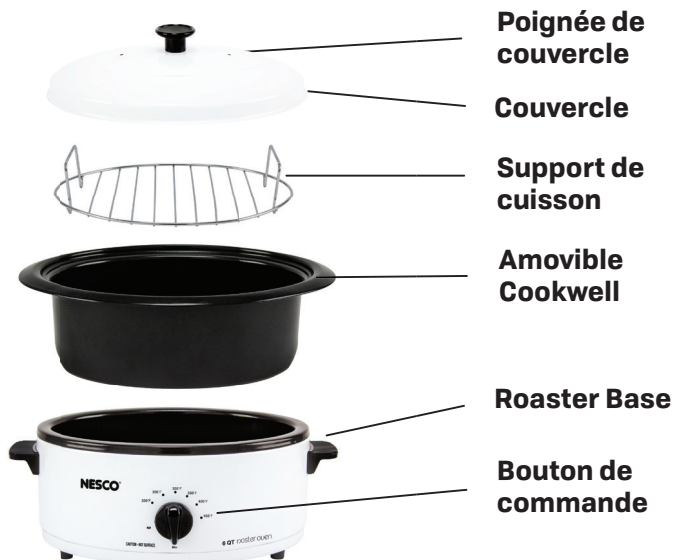
1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Tournez le bouton au minimum puis branchez le cordon de l'appareil dans la prise électrique. Ajustez le bouton au réglage désiré pour la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, tournez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

CONSERVER CES DIRECTIVES

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

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

PIÈCES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

IMPORTANT! <enfumer> FOUR AVANT UTILISATION

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

Le <enfumer> processus:

1. Placez la base de roaster dans un endroit bien aéré sur une surface résistante à la chaleur.
2. Réglez la molette de commande au réglage minimum et branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts.
3. Tournez la commande de réglage maximum (400°F). Actionner la base de grillage vide (sans le BienCuit ou couverture) pendant environ 60 minutes, ou jusqu'à ce que toute odeur ou de fumer disparaît.
4. Une fois terminé, tourner la commande de température à réglage minimum, débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez refroidir.

MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil dans un lieu bien aéré sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Placez la cuve dans la base de la rôtissoire et couvrez-la à l'aide du couvercle. Placez toujours les aliments dans la cuve. **NE PLACEZ JAMAIS LES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LA BASE DE LA RÔTISSOIRE.**
3. Il est recommandé de faire préchauffer la rôtissoire. Pour ce faire, placez la cuve dans la base de la rôtissoire et couvrez-la. Mettez le cadran de réglage au niveau minimum. Branchez dans une prise de 120 Vac. Réglez la température souhaitée. Préchauffez 20 minutes. Ôtez le couvercle avec précaution et à l'aide de maniques anti-chaleur, placez les aliments dans la cuve.
4. La grille peut servir pour la cuisson au four ou pour faire rôtir. D'autres plats comme la soupe et le ragoût se préparent sans la grille.
5. Remettez le couvercle en place. Veillez toujours à ce que la cuve et le couvercle soient correctement installés.
6. Si la rôtissoire n'a pas été préchauffée, mettez la commande de température au niveau le plus bas. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 Vac. Réglez la température souhaitée. Placez les aliments dans la cuve.
7. Faites cuire le temps voulu. Une fois la cuisson terminée, mettez la commande de température au niveau le plus bas, débranchez l'appareil. Laissez la rôtissoire refroidir avant de la nettoyer en suivant les recommandations ci-dessous.
8. **LA CUVE ET LE COUVERCLE ACCUMULENT LA VAPEUR ET SERONT TRÈS CHAUDS. FAITES PREUVE DE PRUDENCE ET UTILISEZ DES MANIQUES ANTI-CHALEUR POUR SOULEVER LE COUVERCLE OU ÔTER LA CUVE DE LA BASE DE LA RÔTISSOIRE.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

CONSEILS

ROTISSAGE:

- Pour brunissement supplémentaire, ajouter 1 c. sauce brunissement à l'huile et au pinceau sur la peau avant la torréfaction.
- Pour saisir la viande: Préchauffer le four à 450°F couvert. Ajouter la margarine au bas de Cookwell, puis saisir la viande de 10 à 15 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

CUISSON AU JUS:

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

CUISSON AU FOUR:

- Utilisez la grille lors de la cuisson pour permettre une meilleure circulation de l'air.
- Couvrir la grille de cuisson avec du papier d'aluminium pour utiliser une plaque de cuisson.
- plats surgelés ou des aliments pratiques peuvent être cuits dans le four en suivant simplement les instructions du paquet. Placez l'article sur la grille pour obtenir les meilleurs résultats.

TABLEAU CUISSON

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

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

ROTISSAGE TABLEAU

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

Type d'aliment	Poids approximatif (kg)	Température préchauff./ cuisson	Nombre de minutes par kg
BŒUF			
Beuf salé	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	400°F/400°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	400°F/400°F	de 25 à 30 - viande saignante-à point
AGNEAU			
Gigot	de 1,3 à 2,2 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
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
Jambon pré-cuit, sans os	de 1,3 à 2,2 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	400°F/400°F	de 30 à 40 - volaille bien cuite
Canard	de 1,8 à 2,2 kg	400°F/375°F	de 40 à 50 - 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. 			

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

La garantie de votre produit est valable pendant un an à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériel ou de fabrication. Si votre appareil est défectueux dans un délai d'un an à compter de la date d'achat ou de réception, retournez l'appareil, le fret prépayé ainsi qu'une explication de la réclamation. Veuillez coller votre appareil avec précaution dans sa boîte d'origine et le matériel d'emballage afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous ne sommes pas responsables des dommages causés à l'appareil pendant le transport du retour. En vertu de cette garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses.

Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins domestiques conformément aux instructions. Cette garantie n'est pas valable si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inadéquate, démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre bon de garantie et de l'envoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat.

Envoyez votre bon de garantie à:

4816 Series / 5,7 L Électrique de Rôtissoire

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

USA

NESCO®

Your Key Ingredient™



1 - 800 - 288 - 4545