

## **18 Qt. Roaster - MWR18 Series**

Care/Use and Recipe Guide

## **17 L Rôtissoire - MWR18**

Guide De Soin/Usage Et Recette



# NESCO®

**Your Key Ingredient For Today's Kitchen™**

# NESCO® Your Key Ingredient For Today's Kitchen™



*Thank you for purchasing a NESCO roaster. There is nothing better than knowing you are making delicious food for you and your family. We have been creating kitchen products and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of home cooking.*

## Questions?

NESCO Customer Service is available  
8 am to 4 pm CST.

Email: [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com)

Phone: 1-800-288-4545

Live Chat at [www.nesco.com](http://www.nesco.com)



## Warranty/Registration

Please see warranty info included on  
the package and in this guide.  
This guide is available at [Nesco.com](http://Nesco.com)



## Returns

Please do not return this item to the  
place of purchase. If you are missing  
any parts or need assistance, contact  
NESCO Customer Service.

## Table of Contents

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Important Safeguards .....      | 1 |
| Component List .....            | 2 |
| Before First Use .....          | 2 |
| Operating Instructions .....    | 3 |
| Care & Cleaning .....           | 4 |
| Baking Chart .....              | 4 |
| Roasting Chart .....            | 5 |
| One-Year Limited Warranty ..... | 6 |

## Table des matières

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Garanties importantes .....         | 8  |
| Liste des Composants .....          | 9  |
| Avant La Première Utilisation ..... | 9  |
| Mode d'Emploi .....                 | 10 |
| Entretien Et Nettoyage .....        | 11 |
| Tableau De Cuisson .....            | 11 |
| Tableau De Torrification .....      | 12 |
| Garantie Limitée d'un an .....      | 13 |

"NESCO" is a registered trademark of The Metal Ware Corp

## Technical Specifications:

Model: MWR18 Series Roasters

Input: 120 Volts / 60HZ /1450 Watts

Visit us at  
**[nesco.com](http://nesco.com)**

Follow us on



**#YourKeyIngredient**

# 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. Turn control knob to minimum then plug appliance cord into electrical outlet. Adjust temperature dial to desired setting for cooking. When finished cooking turn control knob to minimum setting and remove cord from electrical outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
5. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact NESCO® Customer Service for assistance.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Never pull on cord.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
13. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
14. Do not use metal scouring pads on the exterior surface of the roaster base. Pieces can break off the pads and touch electrical parts creating a shock hazard.
15. Always place the roaster base on a flat, non-flammable, heat resistant surface when cooking.
16. Never use near or on carpet, furniture, or other combustible materials.
17. Operate oven in a well-ventilated area away from walls and other combustible materials.
18. **CAUTION:** Steam escaping from under lid or food is hot and can cause burns.
19. Use oven mitts to remove the cookwell from the roaster oven, or to remove cooked food or a baking pan from the cookwell.
20. 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.

# Component List



## 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.**
6. **NOTE:** Cooking high acidic foods, such as tomatoes, may cause discoloration of the enamel coating on the cookwell.

## IMPORTANT! "SMOKE OUT" OVEN BEFORE USE

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

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

# Operating Instructions

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 with lid. 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. Use hot pads and carefully remove lid. 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.
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.

## ROAST:

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

## COOK:

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

## BAKE:

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

## Care & Cleaning

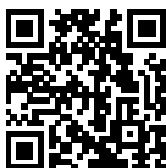
1. Turn control knob to MINIMUM setting and unplug cord from power outlet.
2. After the Roaster Oven has cooled, remove lid, rack (if used) and cookwell. Wash these items in warm soapy water using a sponge or soft cloth.
3. To easily remove baked-on food residue, place cookwell in roaster base; then 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.

## Baking Chart

Preheat roaster oven for 20 minutes. Set rack in preheated cookwell. Suggested times are only a guide.

| 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:<br>Butternut, Buttercup, Acorn<br>(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             |

### RECIPES



Access recipes tailored to your roaster oven by visiting [nesco.com](http://nesco.com) or scan this QR code.

# Roasting Chart

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

| Type of Food                                                                                                                                | Weight in pounds | Temp. Setting Preheat/ Roast | Roast Time in Minutes/Lb. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|---------------------------|
| <b>BEEF</b>                                                                                                                                 |                  |                              |                           |
| Corned beef                                                                                                                                 | 3.5 to 4 lbs.    | 350°F/300°F                  | 15 to 20 (med-well)       |
| Pot roast, boneless                                                                                                                         | 4 to 6 lbs.      | 350°F/325°F                  | 15 to 22 (med-well)       |
| Tenderloin                                                                                                                                  | 3.5 to 4 lbs.    | 450°F/450°F                  | 8 to 12 (rare-med)        |
| Sirloin tip                                                                                                                                 | 3 to 5 lbs.      | 350°F/325°F                  | 20 to 25 (medium)         |
| Standing rump                                                                                                                               | 4 to 6 lbs.      | 350°F/325°F                  | 15 to 22 (rare-med)       |
| Standing rump                                                                                                                               | 2.25 to 3 lbs.   | 425°F/400°F                  | 12 to 15 (rare-med)       |
| <b>LAMB</b>                                                                                                                                 |                  |                              |                           |
| Leg, sirloin                                                                                                                                | 5 to 8 lbs.      | 400°F/350°F                  | 25 to 30 (med-well)       |
| Shoulder, boneless                                                                                                                          | 3 to 4 lbs.      | 400°F/350°F                  | 25 to 30 (med-well)       |
| <b>PORK</b>                                                                                                                                 |                  |                              |                           |
| Chops, center cut                                                                                                                           | 4 to 5 lbs.      | 450°F/325°F                  | 15 to 20 (well)           |
| Loin roast, center                                                                                                                          | 3 to 5 lbs.      | 400°F/350°F                  | 15 to 20 (well)           |
| Shoulder rolled                                                                                                                             | 3 to 4 lbs.      | 375°F/350°F                  | 25 to 30 (well)           |
| Ribs, lean country<br>(Precook ribs to tender;<br>finish at 425°F in roaster<br>or the grill.)                                              | 8 to 10 lbs.     | 250°F/250°F                  | 15 to 20 (med-well)       |
| Ham, slice                                                                                                                                  | 8 to 12 lbs.     | 350°F/325°F                  | 15 to 20 (well)           |
| Ham, precooked                                                                                                                              | 5 to 10 lbs.     | 350°F/325°F                  | 15 to 25 (heated)         |
| <b>VEAL</b>                                                                                                                                 |                  |                              |                           |
| Veal shoulder, roast                                                                                                                        | 3 to 5 lbs.      | 350°F/325°F                  | 30 to 35 (well)           |
| <b>POULTRY</b>                                                                                                                              |                  |                              |                           |
| Chicken pieces                                                                                                                              | 6 to 8 lbs.      | 400°F/375°F                  | 8 to 10 (well)            |
| Chicken whole                                                                                                                               | 3.5 to 5 lbs.    | 400°F/400°F                  | 13 to 18 (well)           |
| Cornish hens (4)                                                                                                                            | 3.5 to 4.5 lbs.  | 450°F/450°F                  | 15 to 20 (well)           |
| Duck                                                                                                                                        | 4 to 5 lbs.      | 450°F/425°F                  | 20 to 25 (well)           |
| Turkey, whole                                                                                                                               | 20 to 22 lbs.    | 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. |                  |                              |                           |

# One-Year Limited Warranty

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

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

You may register your product on our website but will need to retain a copy of your proof of purchase should a warranty issue arise. We suggest you staple your receipt to this care and use guide.

**<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>**

Or fill in your warranty card and return it within one week from date of purchase along with a copy of proof of purchase.

**MWR 18 Series / NESCO 18 Qt. Roaster**

**C/O MW**

**PO Box 237**

**Two Rivers, WI 54241-0237**

# NESCO® Your Key Ingredient For Today's Kitchen™



*Merci d'avoir acheté un four à rôtir NESCO. Il n'y a rien de mieux que de savoir vous préparer de délicieux plats pour vous et votre famille. Nous créons des produits et des accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager nos connaissances et d'accueillir plus de passionnés dans le monde de la cuisine maison.*

## Des Questions?

Le service client NESCO est disponible  
8 h à 16 h CST.

Email: [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com)  
Phone: 1-800-288-4545  
chat en direct [www.nesco.com](http://www.nesco.com)



## Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de  
garantie incluses sur  
emballage et dans ce manuel.  
Ce manuel est disponible sur [Nesco.com](http://Nesco.com)



## Retour

Veuillez ne pas retourner cet article  
au lieu d'achat. S'il vous manque des  
pièces ou si vous avez besoin d'aide,  
contactez le service client NESCO.

"NESCO" est une marque de commerce enregistrée  
de la société The Metal Ware Corp

## Spécifications techniques:

Modèle : torréfacteur en série MWR18 NESCO  
Entrée : 120 Volts / 60HZ / 1450 Watts

## Table des matières

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Garanties importantes .....        | 8  |
| Liste des Composants.....          | 9  |
| Avant La Première Utilisation..... | 9  |
| Mode d'Emploi .....                | 10 |
| Entretien Et Nettoyage.....        | 11 |
| Tableau De Cuisson .....           | 11 |
| Tableau De Torréfaction.....       | 12 |
| Garantie Limitée d'un an.....      | 13 |

Visit us at  
**nesco.com**

Follow us on



#YourKeyIngredient

# Garanties 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. 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. Contactez le service client NESCO® pour obtenir de l'aide.
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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**PRISE POLARISÉE:** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

**INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT:** Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le dessus de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

# Liste des Composants



## Avant La Première Utilisation

1. Lisez et suivez toutes les instructions et conservez-les pour référence.
2. Retirez tous les emballages et étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces, à l'exception de la base, en suivant les instructions de la section « Entretien et nettoyage ».
4. Essuyez la base du plat à rôtir avec un chiffon humide.
5. **POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOC - NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
6. **REMARQUE:** La cuisson d'aliments très acides, tels que les tomates, peut provoquer une décoloration du revêtement en émail du puits de cuisson.

### IMPORTANT! "FUMÉE" DU FOUR AVANT UTILISATION

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

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

# Mode d'Emploi

1. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et stable dans un endroit bien aéré.
2. Placez le puits de cuisson dans la base du plat à rôtir et couvrez-le avec le couvercle. Mettez toujours les aliments dans le bac de cuisson. **NE JAMAIS PLACER DES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LA BASE DU RÔTISSOIR.**
3. Un préchauffage est recommandé. Pour préchauffer, placez le puits de cuisson dans la base du plat à rôtir et couvrez avec un couvercle. Réglez le bouton de commande sur son réglage minimum. Branchez-le sur une prise secteur de 120 volts. Réinitialisez le bouton de commande à la température souhaitée. Préchauffer 20 minutes. Utilisez des coussinets chauffants et retirez soigneusement le couvercle. Ajoutez de la nourriture dans le puits de cuisson.
4. La grille peut être utilisée pour cuire ou rôtir. D'autres aliments, comme les soupes et les ragoûts, sont préparés sans grille.
5. Remplacez le couvercle. Cuisinez toujours avec le puits de cuisson et le couvercle en place.
6. Si la rôtissoire n'a pas été préchauffée, tournez le bouton de commande au réglage minimum. Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts. Réglez le bouton de commande sur la température souhaitée. Remplissez le puits de cuisson avec les aliments souhaités.
7. Faites cuire les aliments pendant la durée souhaitée. Une fois terminé, tournez le bouton de commande au minimum, débranchez le cordon de la prise de 120 volts. Laissez la rôtissoire refroidir et nettoyer comme recommandé.
8. Le puits de cuisson et le couvercle seront chauds pendant l'utilisation. Utilisez des coussinets chauffants lorsque vous retirez le couvercle ou le puits de cuisson de la base du rôtissoire. Inclinez le couvercle loin de vous pour éviter les brûlures par la vapeur.
9. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Retirez toujours le cordon de la prise et laissez-le refroidir.

## RÔTI:

- Pour un brunissement supplémentaire, ajoutez 1 cuillère à soupe. faire dorer la sauce dans l'huile et badigeonner la peau avant de la rôtir.
- Pour saisir la viande : préchauffer le four couvert à 450 °F. Ajouter la margarine au fond du puits de cuisson, puis saisir la viande 10 à 15 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
- Méthode de brunissage « alternative » pour les dindes auto-arrosantes : préchauffer à 400°F pendant 20 minutes. Rôtir pendant 1 heure à 400°F. Réduisez la chaleur à 350° en utilisant la durée indiquée dans le tableau, environ 13 à 18 minutes par livre. Avant la dernière heure de rôtissage, augmentez la température à 400 °F et retirez tout excès de jus au fond du puits de cuisson.

## CUISINER:

- Les viandes et légumes coupés doivent être des morceaux de taille uniforme.
- Ajoutez du liquide supplémentaire avec parcimonie, peu de fuites pendant la cuisson.

## CUIRE:

- Utilisez la grille lors de la cuisson pour permettre une meilleure circulation de l'air.
- Deux moules à pain pourront entrer dans le puits de cuisson. Essayez de la viande et des légumes ou deux miches de pain en même temps.
- Couvrir la grille de cuisson de papier d'aluminium ou utiliser une plaque à pâtisserie.
- La plupart des cocottes de 1 et 2 litres, des moules à pâtisserie de 9 x 13 et des assiettes à tarte rentrent dans le puits de cuisson. Placer sur la grille pour une meilleure circulation de la chaleur pendant la cuisson.
- Les plats surgelés ou les aliments pratiques peuvent être cuits au four simplement en suivant les instructions sur l'emballage. Placez l'article sur une grille pour de meilleurs résultats.

## 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.

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.

## Tableau De Cuisson

Préchauffez le roaster oven pendant 20 minutes. Mettez la grille dans le cookwell. Les horaires suggérés ne sont qu'un guide.

| 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<br>(coupée en deux ou en quatre) | 400°F                    | de 45 à 60                |

# Tableau De Torréfaction

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 pr  chauff / cuisson | Nombre de minutes par kg                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>B  F</b>                                                                                                                                                                                                      |                         |                                   |                                           |
| Beouf salé                                                                                                                                                                                                      | de 1,8 à 2,7 kg        | 350  F/300  F                     | de 30 à 40 - viande bien cuite           |
| Rôti sans os                                                                                                                                                                                                    | de 1,5 à 1,8 kg        | 350  F/325  F                     | de 30 à 40 - viande bien cuite           |
| Filet                                                                                                                                                                                                            | de 1,5 à 1,8 kg        | 450  F/450  F                     | de 15 à 25 - viande à point             |
| Aloyau                                                                                                                                                                                                           | de 1,3 à 2,2 kg        | 350  F/325  F                     | de 40 à 50 - viande à point             |
| Culotte                                                                                                                                                                                                          | de 2,2 à 2,7 kg        | 350  F/325  F                     | de 30 à 45 - viande saignante-à point   |
| Culotte                                                                                                                                                                                                          | de 1 à 1,3 kg          | 425  F/400  F                     | de 25 à 30 - viande saignante-à point   |
| <b>AGNEAU</b>                                                                                                                                                                                                    |                         |                                   |                                           |
| Gigot                                                                                                                                                                                                            | de 2,2    3,6 kg        | 400  F/350  F                     | de 50 à 60 - viande bien cuite           |
| Epaule, san os                                                                                                                                                                                                   | de 1,3 à 1,8 kg        | 400  F/350  F                     | de 50 à 60 - viande bien cuite- à point |
| Côtelettes, centre                                                                                                                                                                                              | de 1,8 à 2,2 kg        | 450  F/325  F                     | de 30 à 40 - viande bien cuite           |
| <b>PORC</b>                                                                                                                                                                                                      |                         |                                   |                                           |
| Rôti de filet, centre                                                                                                                                                                                           | de 1,3 à 2,2 kg        | 400  F/350  F                     | de 30 à 40 - viande bien cuite           |
| Epaule roulée                                                                                                                                                                                                   | de 1,3 à 1,8 kg        | 375  F/350  F                     | de 50 à 60 - viande bien cuite           |
| Jambon en tranches                                                                                                                                                                                               | de 3,6 à 5,4 kg        | 350  F/325  F                     | de 30 à 40 - viande bien cuite           |
| Jambon pré-cuit, sans os                                                                                                                                                                                        | de 2,2 à 4,5 kg        | 350  F/325  F                     | de 30 à 50 - réchauffage                |
| <b>VEAU</b>                                                                                                                                                                                                      |                         |                                   |                                           |
| Epaule                                                                                                                                                                                                           | de 1,2 à 2,2 kg        | 350  F/325  F                     | de 60 à 70 - viande bien cuite           |
| <b>VOLAILLE</b>                                                                                                                                                                                                  |                         |                                   |                                           |
| Poulet en morceaux cuite                                                                                                                                                                                         | 6    8 morceaux         | 400  F/375  F                     | de 15 à 20 - volaille bien               |
| Poulet entier                                                                                                                                                                                                    | de 1,5 à 2,2 kg        | 400  F/400  F                     | de 25 à 35 - volaille bien cuite         |
| Poules cornouaillaises                                                                                                                                                                                           | de 1,5 à 2 kg          | 450  F/450  F                     | de 30 à 40 - volaille bien cuite         |
| Canard                                                                                                                                                                                                           | de 1,8 à 2,2 kg        | 450  F/425  F                     | de 40 à 50 - volaille bien cuite         |
| Poitrine entier                                                                                                                                                                                                  | de 9 à 11 kg           | 400  F/400  F                     | de 30 à 40 - volaille bien cuite         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> |                         |                                   |                                           |

## Garantie Limitée d'un an

La Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre service client au 1-800-288-4545 ou envoyez un e-mail à [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com) avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. En vertu de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est annulée si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

**LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES :** À l'exception de la garantie à durée limitée et des recours expressément indiqué ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, les obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, réclamations légales, négligence ou autre délit ou toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autres. L'acheteur convient qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne sera responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais et dépenses accessoires résultant de toute violation de cette garantie, même prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Vous pouvez enregistrer votre produit sur notre site web, mais vous devez conserver une copie de votre preuve d'achat en cas de problème de garantie. Nous vous suggérons d'agrafer votre reçu à ce guide d'entretien et d'utilisation.

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>

Ou remplissez votre carte de garantie et renvoyez-la sous une semaine à partir de la date d'achat avec une copie de la preuve d'achat.

Envoyer la carte de garantie à:

**MWR18 Series / NESCO 18 Qt. Roaster**

**C/O MW**

**PO Box 237**

**Two Rivers, WI 54241-0237**

**USA**



# THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

We ensure 100% customer satisfaction and have a full-time, knowledgeable staff ready to assist you. Please email our customer service department at [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com) or call 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit [nesco.com](https://nesco.com).



Follow us on



300-09654 © (5/29) 2024 The Metal Ware Corp.  
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.

Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.