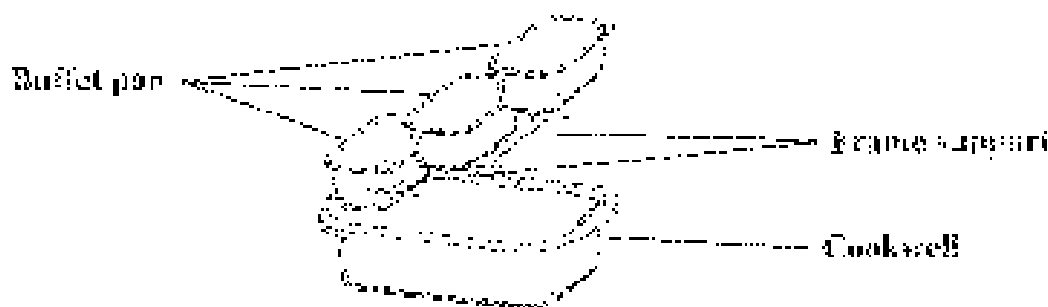


Buffet Server Kit Instructions

Turn your 14 Qt. Roaster Oven into a versatile buffet server!



- *Serve a variety of foods in the three large 2.75 Qt. durable, non-stick coated pans.*
- *Use buffet server kit for brunch, dinner and appetizers or anytime you need to keep or serve food warm.*
- *Ideal for entertaining - both large and small gatherings.*

Contents:

- Serving pans, each 2.75 Qt. capacity. Size (LxWxD): 12 1/2" x 6 1/2" x 3 5/8". Durable, Non-Stick coated metal.
- Frame support: Durable, Non-Stick coated metal.
- Cookwell as part of your Roaster Oven.

Care/Cleaning

All parts of the Buffet Server Kit can be removed separately for cleaning in warm, soapy water.

Pans are stackable for easy storage.

A mineral deposit may occur in the cookwell when using the Buffet Server Kit. This deposit may be dissolved with citric vinegar. Wash with warm, soapy water.

To serve HOT foods: Fill the cookwell with water to approximately 1/4 full (water should not touch the bottom of the buffet pans). Plug the roaster oven into a standard 120 volt outlet with the oven temperature control fully "OFF" or turned counterclockwise until "up". Then set temperature to 350°F. Heat for 20 to 30 minutes. When water is HOT, carefully position frame support, then add pans with HOT foods. Reduce temperature to 250°F. When adding the pans with additional food, check the water level adding as needed.

To reheat COLD foods: Prepared foods, stored in the serving pans, can be quickly reheated by placing pans on the wire cooking rack and warming using the Roaster Oven. After the food is reheated, remove the wire rack and follow the "to serve HOT foods" instructions.

-
- *Servez une variété de nourritures en trois paniers 2.50 litres, des biens, les passeroies emulées parébon.*
 - *L'utilisation sécurisé le kit de serveur pour le brunch, le dîner et les apéritifs ou lorsque vous devez conserver ou servir la nourriture chaude.*
 - *Idéal pour amasser - grands et petits rassemblements.*

Table des matières:

- Casseroles servies: chaque 2.50 litres, capacité, taille (LxWxD): 31.7cm x 15.9cm x 8.2cm. Les biens, Non-Bâton en acier le métal.

- appuis de cadre: Les biens, Non-Bâton ont enduit le métal.

- Cookwell comme partie de votre Four à Rôtir.

Pour servir les nourritures CHAUDES: Remplissez cookwell avec de l'eau jusqu'à environ 1/4 plein (l'eau ne doit pas toucher le fond des casseroles de service). Branchez le four de rôtisserie à une prise murale standard avec "OFF" de commande de température entièrement ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La température alors réglée à 350°F. La chaleur rendra 20 à 30 minutes. Quand l'eau est CHAUDE, soigneusement les appuis d'armature de position alors ajoutent des casseroles avec les nourritures CHAUDES. Ramenez la température à 250°F. En remuant les casseroles avec la nourriture additionnelle, vérifier le niveau d'eau ajoutant comme nécessaire.

Pour réchauffer les nourritures FROIDES: Des nourritures préparées, stockées dans les casseroles de position, peuvent être rapidement réchauffées en déplaçant des casseroles sur le support de fabrication de four chauffage en utilisant le four de rôtisserie. Après que la nourriture soit réchauffée, enlever la grille et suivez les instructions "to serve à nourritures CHAUDES".

Customer Satisfaction Department (toll free) 1-800-238-4545

The Metal Ware Corporation

1700 Monroe Street

Two Rivers, WI 53221 USA

367228 ©2012