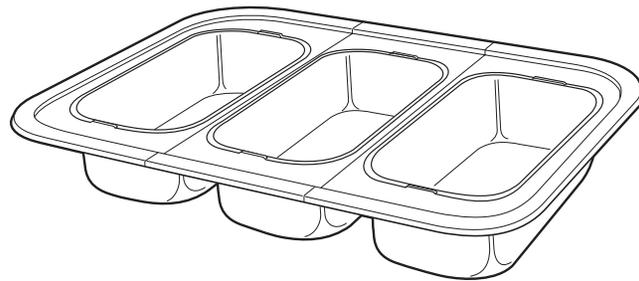




Roaster Oven Insert Pans
Plats amovibles pour
rôtissoire

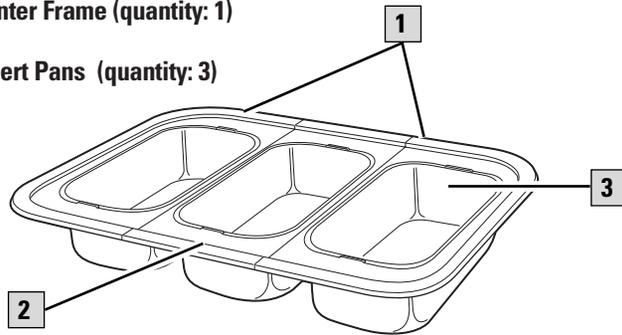


For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923
Pour assistance à la clientèle composer le : 1-877-556-0973

840105100

Parts and Features

- 1 End Frames (quantity: 2)
- 2 Center Frame (quantity: 1)
- 3 Insert Pans (quantity: 3)



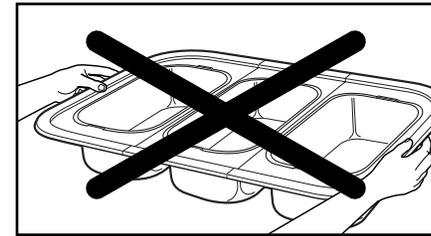
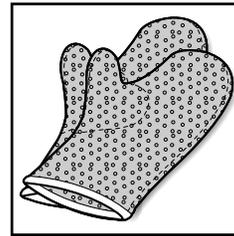
Using Your Roaster Oven Insert Pans

1. Wash all pans and frames with warm, soapy water.
2. Remove the roaster oven's insert pan from the oven well (if present). Fill the roaster oven well with 2 gallons of water.
3. Place the frame onto the roaster oven. Spray the insert pans with a non-stick cooking spray before each use. Place the empty insert pans on frame. Ensure that pans are secure. The pans should not float.
4. Cover with roaster oven lid and plug roaster oven into outlet. Preheat on 350°F for 30 minutes or until water is very hot.
5. Uncover and carefully place hot, cooked food in insert pans.
6. Cover and reduce heat setting to 200°F to keep foods warm. Adjust temperature as needed.

2

Using Your Roaster Oven Insert Pans (cont.)

7. Stir food occasionally and keep food covered to maintain temperature.
8. Carefully add more hot water if necessary.



⚠ CAUTION

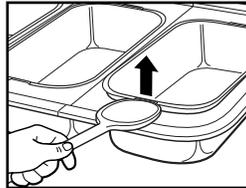
Burn Hazard

- Escaping steam may cause burns.
- Use hot mitt to protect hand when opening hot roaster oven.
- Insert pans and frame are hot. Handle carefully.
- Do not carry hot assembled frame with insert pans in the frame.

3

Cleaning Your Roaster Oven Insert Pans

1. Allow the roaster oven insert pans to cool completely before cleaning.
2. To aid removal of insert pans from the frame, insert a wooden spoon under the raised lip of either end of the pan.
3. Wash the insert pans and frame in hot, soapy water. Rinse and dry completely.



NOTE: Non-abrasive cleaners and nylon plastic scrub pads may be used if needed.

For Best Results

CAUTION: Internal food temperature should be kept at or above 150°F.

- All insert pans must be in place when using the roaster oven insert pans.
- Only use insert pans to keep cooked foods warm.
- Insert pans and frame must not be used on a cooktop or in a microwave oven. Insert pans may be used in a conventional oven.
- When filling insert pans with foods that may stick, spray the inside of the insert pans with non-stick cooking spray.
- If food is too dry, add broth or juice to help keep food moist while warming.

4

Recipes

NOTE: All recipes are to be cooked in an oven and then placed in the insert pans to keep warm and serve.

Party Meatballs

- 5-pound bag pre-cooked frozen meatballs
- 12-ounce jar grape jelly
- 12-ounce jar currant jelly
- 12-ounce bottle chili sauce
- 12-ounce bottle cocktail sauce

Let meatballs thaw overnight in refrigerator. Place meatballs in roaster oven. In a large mixing bowl beat together jellies and sauces. Pour over meatballs. Bake at 250°F for 2 hours or until heated through.

Baked Potatoes

- 10 pounds baking potatoes

Wash and scrub the potatoes. Pierce all the potatoes, several times. Stack in the roaster oven so that they are not touching the sides of the roaster oven. Bake at 400°F for 1 hour, or until done. Check for doneness by piercing with a fork.

Southern Baked Beans

- 1 pound lean ground beef
- 1 envelope dry onion soup mix
- 2 16-ounce cans pork and beans
- 1 16-ounce can kidney beans
- $\frac{3}{4}$ cup ketchup
- 2 tablespoons prepared mustard
- 1 tablespoon vinegar

Do not drain beans. In a large skillet brown ground beef until done. Discard grease. Place browned ground beef, soup mix, pork and beans, kidney beans, ketchup, mustard, and vinegar into a 3-quart casserole or baking dish. Mix thoroughly. Place in roaster oven and bake at 350°F for 35 to 45 minutes.

Makes 10 servings.

5

North Carolina Pork Barbeque

- 10 to 12 pounds Boston blade pork roasts
- 2 28-ounce cans whole tomatoes
- 1½ cups vinegar
- ½ cup Worcestershire sauce
- ½ cup water
- 1 tablespoon black pepper
- 2 tablespoons salt
- 3 tablespoons sugar
- 1 to 2 tablespoons crushed red peppers

Place pork in roaster oven. In a large mixing bowl, combine remaining ingredients. Stir to mix and break up whole tomatoes. Pour tomato/vinegar mixture over pork. Cover and roast at 250°F. Cook for 5 hours or until meat falls away from bone. Remove meat and slice or mince. Puree remaining sauce that pork was cooked with. Serve on buns with sauce and coleslaw.

Makes 24 servings.

Seasoned Rice

- 8 cups regular or converted white rice (uncooked)
- 2 tablespoons dried minced onion
- 8 cups beef or chicken broth or bouillon
- 8 cups boiling water
- ½ cup butter or margarine, melted

Remove roaster oven insert pan from roaster oven. Preheat oven to 350°F. Place all ingredients in insert pan. Stir to mix. Place insert pan in roaster oven. Cover and bake at 350°F for 1½ hours. **Makes 30 servings.**

Chili

- 2 tablespoons oil
- 2 pounds beef chuck, cut into small pieces
- 1 pound hot Italian sausage, removed from casings
- 1 pound sweet Italian sausage, removed from casings
- 2 large onions, chopped
- 1 large green pepper, seeded and chopped
- 4 tablespoons sliced jalapeno peppers (about half of 4 oz. can)
- 1 tablespoon minced garlic
- 4 tablespoons chili powder
- 2 tablespoons ground cumin
- 1 teaspoon black pepper
- 2 16-ounce can kidney beans
- 28-ounce can diced tomatoes, undrained
- 12-ounce can tomato paste
- 2 15-ounce cans chicken broth

Set temperature dial to 400°F. In roaster oven heat the oil. Add the beef and sausage and cook about 20 minutes. Add the onions, pepper, jalapeno, and garlic and cook 5 minutes. Stir in remaining ingredients. Reduce temperature to 275°F. Cover and bake for 2 hours, stirring halfway though. **Makes 5 quarts.**

Customer Service

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your roaster oven insert pans.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number: 1-877-556-0973

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.gehousewares.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL-MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside Canada.

How does provincial law relate to this warranty?

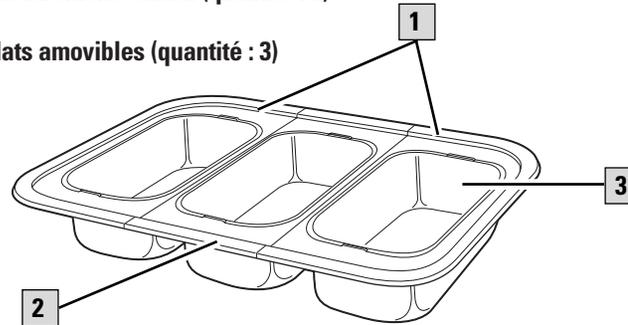
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.
- WAL-MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

Pièces et caractéristiques

- 1** Encadrements latéraux (quantité : 2)
- 2** Encadrement central (quantité : 1)
- 3** Plats amovibles (quantité : 3)

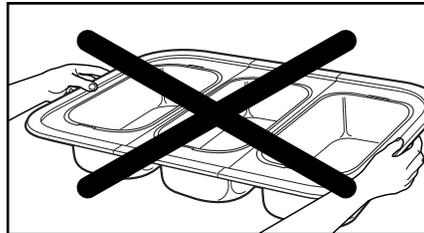
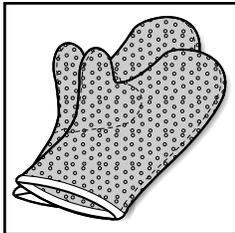


Utilisation de vos plats amovibles pour rôti

1. Laver tous les plats et les encadrements à l'eau chaude savonneuse.
2. Retirer le plat amovible pour rôti de la cavité du four (le cas échéant). Remplir la cavité du four de 2 gallons d'eau.
3. Placer l'encadrement assemblé sur la rôti. Utiliser un vaporisateur de cuisson non adhésif sur les plats amovibles avant chaque utilisation. Placer les plats amovibles vides sur l'encadrement. S'assurer que les plats sont bien en place. Les plats ne devraient pas flotter.
4. Couvrir avec le couvercle de la rôti et brancher la rôti dans une prise de courant. Préchauffer à 350°F pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit très chaude.

Utilisation de vos plats amovibles pour rôtissoire

5. Découvrir et placer délicatement les aliments cuits chauds dans les plats amovibles.
6. Couvrir et réduire le réglage de chaleur à 200°F pour garder les aliments au chaud. Ajuster la température au besoin.
7. Remuer les aliments de temps en temps et laisser les aliments sous couvercle pour maintenir la température.
8. Ajouter délicatement plus d'eau chaude si nécessaire.



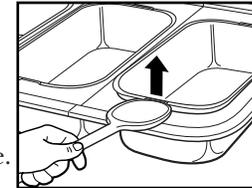
⚠ MISE EN GARDE

Danger de brûlures

- La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Utiliser des mitaines de four pour protéger les mains lors de l'ouverture de la rôtissoire chaude.
- Les plats insérés dans l'encadrement sont chauds. Les prendre prudemment.
- Ne pas transporter l'encadrement assemblé chaud avec les plats amovibles insérés dans l'encadrement.

Nettoyage de vos plats amovibles pour rôtissoire

1. Laisser les plats amovibles pour rôtissoire refroidir complètement avant de les nettoyer.
2. Pour retirer plus facilement les plats amovibles de l'encadrement, insérer une cuillère en bois sous la lèvre de l'un des encadrements latéraux.
3. Nettoyer les plats amovibles et l'encadrement à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.



REMARQUE : On peut utiliser des nettoyants non abrasifs et des tampons à récurer en nylon plastique au besoin.

Pour obtenir les meilleurs résultats

MISE EN GARDE : La température interne des aliments devrait être maintenue à 150°F ou plus élevée.

- Tous les plats amovibles doivent être en place lorsqu'on les utilise.
- Utiliser les plats amovibles seulement pour garder les aliments cuits au chaud.
- Les plats amovibles et l'encadrement ne doivent pas être utilisés sur une table de cuisson ou au four à micro-ondes. Les plats amovibles peuvent être utilisés dans un four conventionnel.
- Lorsqu'on remplit les plats à servir avec des aliments qui peuvent coller, vaporiser l'intérieur des plats avec un vaporisateur de cuisson non-adhésif.
- Si les aliments sont trop secs, ajouter du bouillon ou du jus pour que les aliments restent humides lors du réchauffage.

Recettes

REMARQUE : Toutes les recettes doivent être cuites au four puis placées dans les plats amovibles pour les garder au chaud et servir.

Boulettes de viande

5 lb de boulettes de viande précuites surgelées
Bocal de 12 oz de gelée de raisin
Bocal de 12 oz de gelée de groseilles
Bouteille de 12 oz de sauce chili
Bouteille de 12 oz de sauce cocktail

Laisser les boulettes de viande décongeler pendant la nuit au réfrigérateur. Placer les boulettes dans le plat amovible. Dans un grand bol à mélanger, battre ensemble les gelées et sauces. Les verser sur les boulettes. Cuire à 250°F pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chauffées.

Pommes de terre au four

10 lb de pommes de terre au four

Laver les pommes de terre et les nettoyer à la brosse. Percer toutes les pommes de terre plusieurs fois. Les empiler dans la rôtissoire de manière qu'elles ne touchent pas les côtés du plat amovible. Cuire à 400°F pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Vérifier la cuisson en perçant avec une fourchette.

12

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

Rôti de soc de porc de 10 à 12 lb
2 btes de 28 oz de tomates entières
1½ tasse de vinaigre
½ tasse de sauce Worcestershire
½ tasse d'eau
1 c. à soupe de poivre noir
2 c. à soupe de sel
3 c. à soupe de sucre
1-2 c. à soupe de poivre de Cayenne broyé

Placer le porc dans le plat amovible. Dans un grand bol à mélanger, combiner le reste des ingrédients. Mélanger en remuant et briser les tomates entières. Verser le mélange de tomate et vinaigre sur le porc. Couvrir et rôtir à 250°F. Cuire pendant 5 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Ôter la viande et la trancher ou l'émincer. Mettre en purée le reste de la sauce dans lequel le porc a cuit. Servir sur de petits pains avec de la sauce et de la salade de chou. **Donne 24 portions.**

“Fèves au lard” à la mode du Sud

1 lb de boeuf haché maigre
1 enveloppe de mélange de soupe à l'oignon
2 btes de 16 oz de “fèves au lard”
1 bte de 16 oz de haricots rouges
¾ tasse de ketchup
2 c. à soupe de moutarde préparée
1 c. à soupe de vinaigre

Ne pas égoutter les fèves. Dans une grande poêle, faire brunir le boeuf haché jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Jeter la graisse. Placer le boeuf haché brun, le mélange à soupe, les fèves au lard, les haricots rouges, le ketchup, la moutarde et le vinaigre dans une cocotte de 3 pintes. Bien mélanger. Placer dans la rôtissoire et cuire à 350°F pendant 35 à 45 minutes. **Donne 10 portions.**

13

Chili

- 2 c. à soupe d'huile
- 2 lb de bas de palette de boeuf, coupée en petits morceaux
- 1 lb de saucisses italiennes épicées, sorties des boyaux
- 1 lb de saucisses italiennes douces, sorties des boyaux
- 2 gros oignons, hachés
- 1 gros poivron vert, épépiné et haché
- 4 c. à soupe de piment jalapeno en boîte, tranché (environ la moitié d'une bte de 4 oz)
- 1 c. à soupe d'ail émincé
- 4 c. à soupe de poudre de chili
- 2 c. à soupe de cumin moulu
- 1 c. à thé de poivre noir
- 2 btes (16 oz) de haricots rouges
- 1 bte de 28 oz de tomates en dés, non égouttées
- 1 bte de 12 oz de purée de tomate
- 2 btes de 15 oz de bouillon de poulet

Régler le cadran de la température à 400°F. Faire chauffer l'huile dans le plat amovible. Ajouter le boeuf et la saucisse et cuire environ 20 minutes. Ajouter les oignons, le poivron, le piment et l'ail, et cuire 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients en remuant. Réduire la température à 275°F. Couvrir et cuire pendant 2 heures, en remuant au bout d'une heure. **Donne 5 pintes.**

Riz assaisonné

- 8 tasses de riz blanc ordinaire ou étuvé (cru, c.-à-d. non cuit)
- 2 c. à soupe d'oignon séché émincé
- 8 tasses de bouillon de boeuf ou de poulet
- 8 tasses d'eau bouillante
- ½ tasse de margarine ou de beurre, fondu

Sortir le plat amovible de la rôtissoire. Préchauffer la rôtissoire à 350°F. Placer tous les ingrédients dans le plat amovible. Mélanger en remuant. Placer le plat amovible dans la rôtissoire. Couvrir et cuire à 350°F pendant 1½ h. **Donne 30 portions.**

14

Assistance à la clientèle

Si vous avez une réclamation au titre de cette garantie, veuillez composer notre numéro d'assistance à la clientèle. Pour un service plus rapide, veuillez avoir à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent à la base du plats amovibles pour rôtissoire.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973

Conservez ce numéro pour référence ultérieure !

Demandes de renseignement par courriel : www.gehousewares.com

Garantie limitée de deux ans

Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.

Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL-MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

15

Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL-MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentelles, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license
by WAL-MART.



est une marque de
commerce de General
Electric Company et est
utilisée en vertu d'une licence
par WAL-MART.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>