



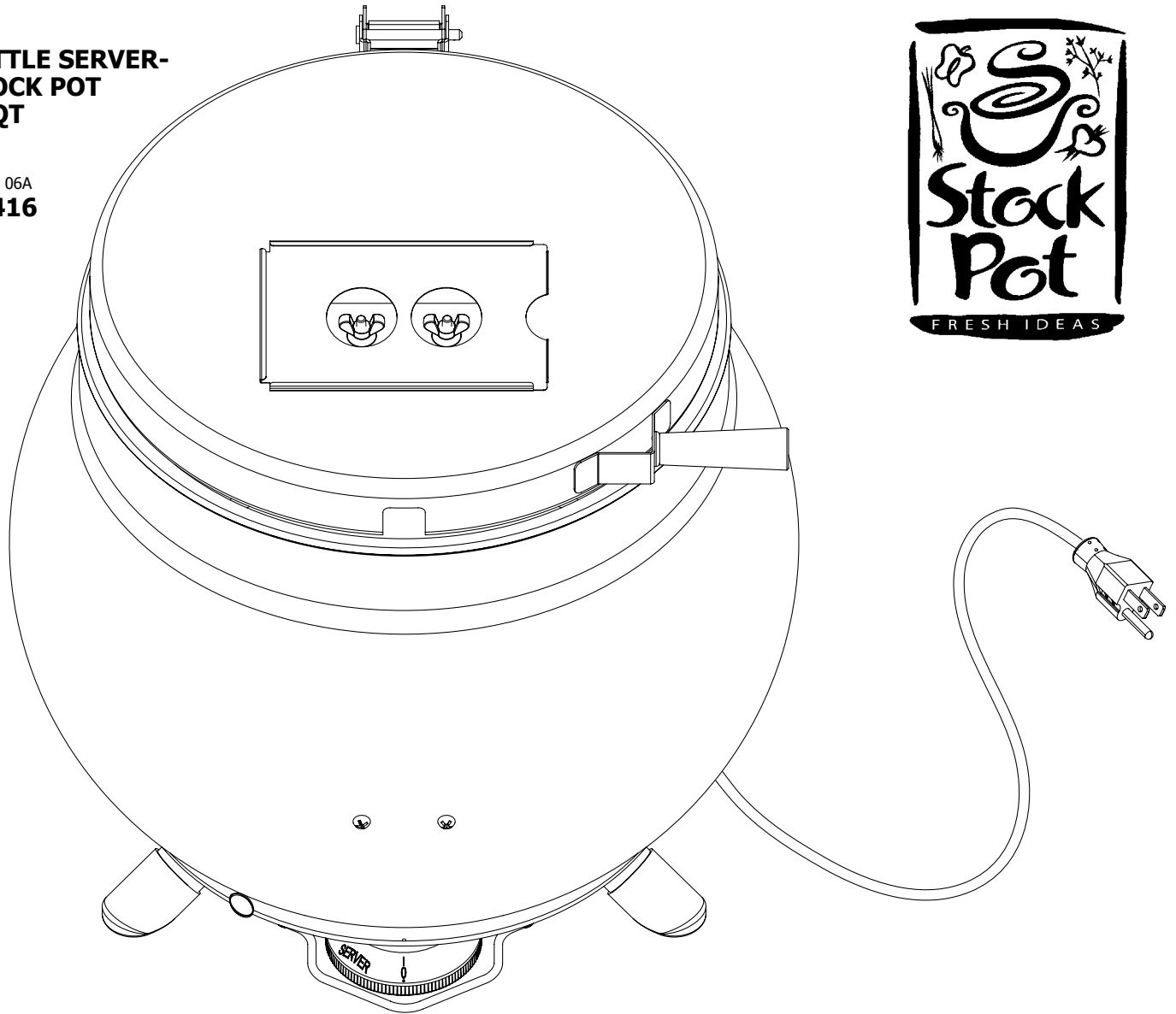
SERVER

SERVE BETTER™

01567-REVJ\_051414\_EFS

**KS  
KETTLE SERVER-  
STOCK POT  
11QT**

**120V**  
Series 06A  
**84416**



**Kettle Server-Stock Pot 11QT**

**120V**  
Series 06A  
**84416**

**Kettle Server-Stock Pot 11 litres**

**120V**  
Série 06A  
**84416**

**Kettle Server-Stock Pot (10,4 litros)**

**120V**  
Serie 06A  
**84416**

## STOCKPOT SOUPS COOKING AND HANDLING INSTRUCTIONS:

### COOKING - (ACTIVATE THE ROUX!)

- 1 Kettle Server inset, other pots or kettles, and utensils **must all be cleaned and rinsed thoroughly** prior to use.
- 2 Run hot water over soup bag for 1 minute on each side prior to opening soup bag. This process will allow for the soup concentrate to most efficiently empty out of bag.
- 3 Cut top of bag open and empty bag contents into 11 quart Kettle Server inset, other large pot or kettle.
- 4 Use the 3 quart StockPot measuring bucket to add liquid (water or milk) to soup concentrate. See label on soup bag to determine which liquid is appropriate.
  - 3 quarts of liquid is required per each 3 lb. bag of soup concentrate. However, only 2 quarts of water is required per each 3 lb. bag of Split Pea, Navy Bean, or Jamaican Black Bean concentrates.
- 5 **COOK SOUP TO A MINIMUM OF 190°F** in a double boiler, steam jacket, or Kettle Server (no direct heat). **HOLD SOUP TEMPERATURE AT 190°F FOR 30 MINUTES TO THOROUGHLY COOK SOUP.**
  - **USE A THERMOMETER TO CHECK FOR REQUIRED SOUP TEMPERATURE.** Do not rely on thermostat knobs on appliances to determine soup temperature.
  - A full pot of soup (two 3 lb. bags plus required liquid) should take 2 to 2½ hours to reach 190°F in a double boiler or Kettle Server. It should only take 45 minutes or less in a steam jacket.
  - **Caution: Milk base soups cooked in a steam jacket will quickly boil over the sides if not watched closely.**
- 6 **REDUCE HEAT AND HOLD SOUP TEMPERATURE AT 155°F FOR SERVING.** Check this temperature every 2 hours by inserting thermometer into soup.
  - If soup gets too thick, simply stir in **water** until desired thickness is achieved.

## MODE D'EMPLOI ET CUISSON DE SOUPES DANS LA MARMITE :

### CUISSON - (ACTIVEZ LE ROUX !)

- 1 Le récipient encastré Kettle Server, les autres casseroles ou marmites et les ustensiles **doivent tous être minutieusement nettoyés et rincés** avant usage.
- 2 Faites couler de l'eau chaude sur un sachet de soupe pendant 1 minute de chaque côté avant d'ouvrir le sachet. Ceci permet au concentré de soupe de mieux se vider du sachet.
- 3 Coupez le haut du sachet et videz le contenu dans un récipient encastré Kettle Server 11 litres, ou une autre marmite ou casserole.
- 4 Utilisez le seau de mesure de 3 litres pour ajouter du liquide (eau ou lait) au concentré de soupe. Reportez-vous à l'étiquette du sachet de soupe pour déterminer quel liquide est approprié.
  - 3 litres de liquide sont requis pour un sachet de 1,4 kg de concentré de soupe. Toutefois, 2 litres suffisent par sachet de 1,4 kg de concentrés de pois cassés, haricots blancs ou haricots noirs jamaïcains.
- 5 **FAITES CUIRE LA SOUPE À 88 °C** minimum dans un bain-marie, une chemise de vapeur ou la marmite Kettle Server (pas de chaleur directe). **MAINTENEZ LA SOUPE À 88 °C PENDANT 30 MINUTES POUR CUIRE COMPLÈTEMENT LA SOUPE.**
  - **UTILISEZ UN THERMOMÈTRE POUR VÉRIFIER LA TEMPÉRATURE REQUISE DE LA SOUPE.** Ne vous fiez pas aux boutons du thermostat des appareils pour déterminer la température de la soupe.
  - Une marmite pleine de soupe (deux sachets de 1,4 kg, plus le liquide requis) doit prendre de 2 à 2,5 heures pour atteindre 88 °C dans un bain-marie ou la marmite Kettle Server. Cette mise en température ne doit prendre que 45 minutes maximum dans une chemise de vapeur.
  - **Attention: Les soupes à base de lait cuites dans une chemise de vapeur bouilliront rapidement si elles ne sont pas surveillées de près.**
- 6 **BAISSEZ LE FEU ET MAINTENEZ LA SOUPE À 68 °C POUR LA SERVIR.** Vérifiez cette température toutes les 2 heures en insérant le thermomètre dans la soupe.
  - Si la soupe épaissit trop, mélangez-la simplement dans l'eau jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit obtenue.

## INSTRUCCIONES DE COCCIÓN DE SOPAS Y MANEJO DE LA OLLA PARA CALDO:

### COCCIÓN - (ACTIVAR EL ROUX!)

- 1 **Deben limpiarse y enjuagarse totalmente** el empotrado de la olla eléctrica Kettle Server, las otras ollas o cacerolas y utensilios antes del uso.
- 2 Haga correr agua caliente sobre la bolsa de sopa durante 1 minuto a cada lado antes de abrirla. Este proceso permitirá vaciar mejor el concentrado de sopa de la bolsa.
- 3 Corte la parte superior de la bolsa para abrirla y vacíe el contenido dentro del empotrado de la olla eléctrica de 11 litros, otra olla o cacerola grande.
- 4 Use el cubo medidor de 3 litros de la olla de caldo para agregar líquido (agua o leche) al concentrado de sopa. Consulte la etiqueta en la bolsa de sopa para determinar cuál es el líquido apropiado.
  - Se necesitan 3 litros de líquido por cada bolsa de concentrado de sopa de 1,4 kg. Sin embargo, se necesitan solamente 2 litros de agua por cada bolsa de 1,4 kg de concentrados de crema de arvejas, sopa o jamaicana de frijoles negros.
- 5 **COCINE LA SOPA A UN MÍNIMO DE 88 °C** en una olla doble, cocedor al vapor u olla eléctrica Kettle Server (sin calor). **MANTENGA LA SOPA A UNA TEMPERATURA DE 88 °C DURANTE 30 MINUTOS PARA COCINARLA TOTALMENTE.**
  - **USE UN TERMÓMETRO PARA REVISAR LA TEMPERATURA CORRECTA DE LA SOPA.** No confíe en las perillas del termostato en los aparatos para determinar la temperatura de la sopa.
  - Una olla llena de sopa (dos bolsas de 1.4 kg más el líquido necesario) debe tardar 2 a 2½ horas en llegar a los 88°C en una olla doble u olla eléctrica Kettle Server. Debe tardar solamente 45 minutos o menos en un cocedor al vapor.
  - **Precaución: Las sopas con leche cocinadas en el cocedor al vapor se desbordarán rápidamente por los costados si no se vigilan de cerca.**
- 6 **REDUZCA EL FUEGO Y MANTENGA LA TEMPERATURA DE LA SOPA EN 68 °C PARA SERVIR.** Revise esta temperatura cada 2 horas insertando el termómetro en la sopa.
  - Si se espesa mucho la sopa, basta con revolverla con **agua** hasta lograr la consistencia deseada.

## HANDLING LEFTOVERS - (REMOVE THE HEAT AS QUICKLY AS POSSIBLE)

- 1 All shallow pans **must be cleaned and rinsed thoroughly prior to use.**
- 2 Remove soup from serving inset, pot, or kettle and immediately pour into shallow pan(s) which are not more than 2" deep. Then place pan(s) inside other shallow pan(s) which are filled with a layer of ice.
- 3 Place pan(s) arrangement(s) all in a cooler **uncovered** as quickly as possible.
- 4 Wait 30 to 45 minutes, then cover pan(s) after soup stops steaming.

## RE-HEATING THE NEXT DAY - (SIMPLY HEAT, DON'T COOK)

- 1 Kettle Server inset, other pots or kettles, and utensils **must all be cleaned and rinsed thoroughly prior to use.**
- 2 Pour leftover soup into 11 quart Kettle Server inset, other large pot or kettle.
- 3 **HEAT SOUP AS QUICKLY AS POSSIBLE TO 165°F** in a double boiler, steam jacket, or Kettle Server (no direct heat).
  - **USE A THERMOMETER TO CHECK FOR REQUIRED SOUP TEMPERATURE.** Do not rely on thermostat knobs on appliances to determine soup temperature.
- 4 **REDUCE HEAT AND HOLD SOUP TEMPERATURE AT 155°F FOR SERVING.** Check this temperature every 2 hours by inserting thermometer into soup.
  - If soup gets too thick, simply stir in **water** until desired thickness is achieved.

## HELPFUL HINTS -

### (SOUP HOT LINE 1-800-468-1611)

- If you need soup in a hurry, only use half the bag contents and only add half the required amount of liquid and cook. Water-base soups are faster than milk-base soups.
- If milk-base soups turn brown, the holding temperature is too high.
- Maintain a clean serving appliance. Replace Kettle Server inset, pot or kettle with a clean one between mealtimes.
- For quick cleaning a steam jacket: Remove unused soup and add a gallon of ice to cool kettle quickly. Remove ice and add clean soapy water to scrub kettle until clean. Rinse with clean water.

## RESTES - (RETIREZ DU FEU LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE)

- 1 Tous les plats peu profonds **doivent être minutieusement nettoyés et rincés avant usage.**
- 2 Retirez la soupe du récipient encastré, de la casserole ou de la marmite et versez immédiatement dans un ou plusieurs plats peu profonds (pas plus de 5 cm de profondeur). Ensuite, placez les plats dans d'autres plats peu profonds remplis d'une couche de glace.
- 3 Placez tous les plats le plus vite possible dans une glacière, **sans couvrir.**
- 4 Attendez 30 à 45 minutes, puis couvrez les plats une fois que la soupe s'arrête de fumer.

## REMISE EN TEMPÉRATURE LE JOUR SUIVANT - (CHAUFFEZ SIMPLEMENT, SANS FAIRE CUIRE)

- 1 Le récipient encastré Kettle Server, les autres casseroles ou marmites et les ustensiles **doivent tous être minutieusement nettoyés et rincés avant usage.**
- 2 Versez le reste de soupe dans le récipient encastré Kettle Server 11 litres ou une autre grande casserole ou marmite.
- 3 **FAITES CHAUFFER LA SOUPE LE PLUS VITE POSSIBLE À 74 °C** dans un bain-marie, une chemise de vapeur ou une marmite Kettle Server (pas de chaleur directe).
  - **UTILISEZ UN THERMOMÈTRE POUR VÉRIFIER SI LA SOUPE A ATTEINT LA TEMPÉRATURE REQUISE.** Ne vous fiez pas aux boutons du thermostat des appareils pour déterminer la température de la soupe.
- 4 **BAISSEZ LE FEU ET MAINTENEZ LA SOUPE À 68 °C POUR LA SERVIR.** Vérifiez cette température toutes les 2 heures en insérant le thermomètre dans la soupe.
  - Si la soupe épaissit trop, mélangez-la simplement dans **l'eau** jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit obtenue.

## CONSEILS UTILES - (PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE « SOPES » 1-800-468-1611)

- Si vous avez un besoin urgent de soupe, utilisez uniquement la moitié du contenu du sachet et seulement la moitié du volume de liquide requis et faites cuire. Les soupes à base d'eau cuisent plus vite que celles à base de lait.
- Si les soupes à basent de lait virent au marron, la température de maintien au chaud est trop élevée.
- Maintenez la propreté de l'appareil de service. Remplacez le récipient encastré Kettle Server, la casserole ou la marmite par une marmite propre entre deux repas.
- Pour nettoyer rapidement une chemise de vapeur : Retirez la soupe non consommée et versez 4 litres de glace pour faire refroidir rapidement la marmite. Retirez rapidement la glace et versez de l'eau savonneuse pour frotter la marmite jusqu'à ce qu'elle soit propre. Rincez à l'eau propre.

## MANEJO DE RESTOS - (QUITE DEL FUEGO LO MÁS PRONTO POSIBLE)

- 1 Deben limpiarse y enjuagarse totalmente todas las fuentes bajas **antes del uso.**
- 2 Retire la sopa del empotrado para servir, la olla o cacerola y vierta inmediatamente dentro de fuentes bajas que no tengan más de 5 cm de profundidad. Luego ponga las fuentes dentro de otras fuentes bajas que estén llenas con una capa de hielo.
- 3 Ponga todas las fuentes en una nevera **destapadas** lo más pronto posible.
- 4 Espere 30 a 45 minutos, luego tape las fuentes después de que la sopa termine de producir vapor.

## RECALENTAMIENTO AL DÍA SIGUIENTE - (BASTA CON CALENTAR, NO HAY QUE COCINAR)

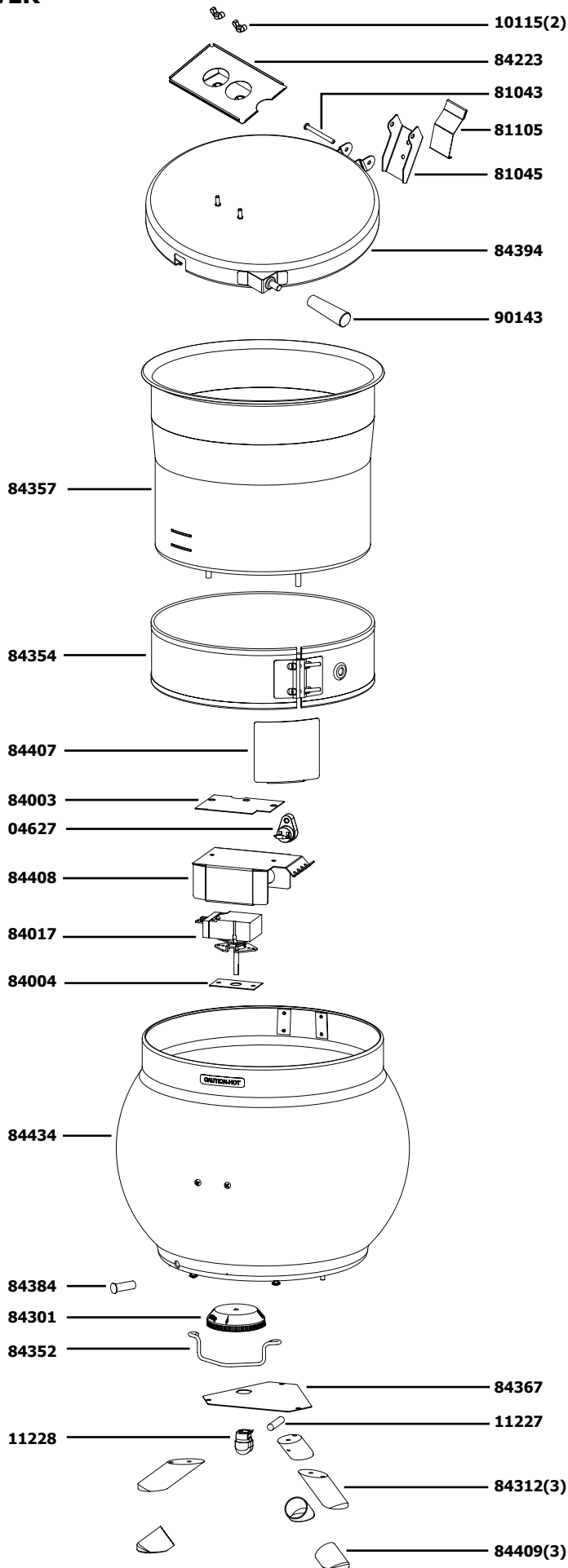
- 1 Deben limpiarse y enjuagarse totalmente el empotrado de la **olla eléctrica Kettle Server, las otras ollas o cacerolas y utensilios antes del uso.**
- 2 Vierta el resto de sopa dentro del empotrado de 11 litros de la olla eléctrica Kettle Server u otra olla o cacerola grande.
- 3 **CALIENTE LA SOPA LO MÁS PRONTO POSIBLE A 74 °C** en una olla doble, cocedor al vapor u olla eléctrica Kettle Server (sin calor directo).
  - **USE UN TERMÓMETRO PARA REVISAR LA TEMPERATURA CORRECTA DE LA SOPA.** No confíe en las perillas del termostato en los aparatos para determinar la temperatura de la sopa.
- 4 **REDUZCA EL FUEGO Y MANTENGA LA TEMPERATURA DE LA SOPA EN 68 °C PARA SERVIR.** Revise esta temperatura cada 2 horas insertando el termómetro en la sopa.
  - Si se espesa mucho la sopa, basta con revolverla con **agua** hasta lograr la consistencia deseada.

## CONSEJOS ÚTILES - (LÍNEA DIRECTA PARA SOPAS 1-800-468-1611)

- Si necesita sopa de prisa, use solamente la mitad del contenido de la bolsa y solamente añada la mitad de la cantidad necesaria de líquido para cocinar. Las sopas con agua son más rápidas que las con leche.
- Si las sopas con leche se ponen de color marrón, está demasiado alta la temperatura de conservación.
- Mantenga limpio el aparato para servir. Entre las comidas, cambie por otro limpio el empotrado de la olla eléctrica Kettle Server, la olla o cacerola.
- Para limpiar rápidamente un cocedor al vapor: Saque la sopa restante y añada 4 litros de hielo para enfriar rápidamente la olla. Retire el hielo y añada agua jabonosa para fregar la olla hasta quedar limpia. Enjuague con agua limpia.

**KS  
KETTLE SERVER-  
STOCK POT  
11QT**

120V  
Series 06A  
**84416**



<b>04627</b>	CUT-OUT, THERMAL, 184C
<b>10115</b>	WING NUT, 8-32, TYPE A
<b>10227</b>	SCREW, 8-32 X 5/8, PHIL, TRUSS,SEMS
<b>11227</b>	CORD ASSEMBLY, 14GA
<b>11228</b>	BUSHING, STRAIN RELIEF, RT ANG,14/3
<b>81043</b>	HINGE
<b>81045</b>	SPRING, HINGE, KETTLE
<b>81105</b>	PIN, COTTERLESS HINGE
<b>84003</b>	INSULATOR, VESSEL
<b>84004</b>	INSULATOR, BOX
<b>84017</b>	THERMOSTAT, 79C
<b>84223</b>	PLACARD HOLDER ASSEMBLY
<b>84236</b>	PLACARD, SOUP
<b>84301</b>	KNOB, THERMOSTAT
<b>84312</b>	TRIPOD FOOT
<b>84352</b>	GUARD, KNOB
<b>84354</b>	REPLACEMENT HEATING ELEMENT KIT, 120 VOLT
<b>84357</b>	REPLACEMENT WATER VESSEL KIT
<b>84367</b>	PLATE, COVER
<b>84384</b>	LIGHT, INDICATOR ASSEMBLY
<b>84394</b>	LID & BRACKET ASSEMBLY
<b>84395</b>	LID ASSEMBLY
<b>84407</b>	BRACKET, THERMOSTAT BULB
<b>84408</b>	BRACKET, THERMOSTAT BOX
<b>84409</b>	CAP, KETTLE LEG
<b>84434</b>	KETTLE ASSEMBLY
<b>84435</b>	BASE ONLY KS CAMPBELLS STOCK POT
<b>84437</b>	INSET, KETTLE, 11 QUART
<b>90143</b>	KNOB, HANDLE

