

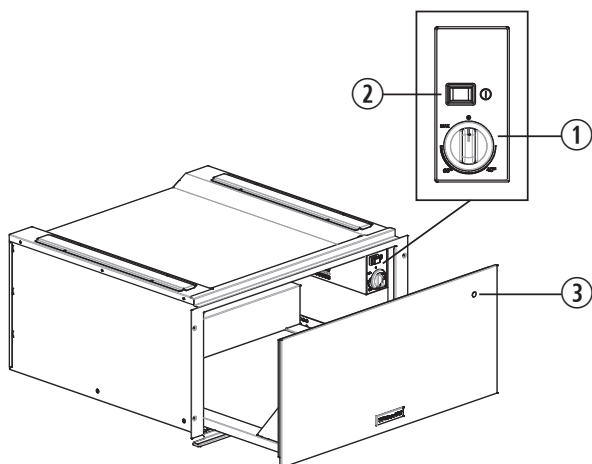
Produktkort

KitchenAid

Betjeningspanel	4
Varmeskuffe	4
Funktion	4
Valg af temperatur	5
Opvarmningstid	5
Fyldningskapacitet	6
Varmholdning af madvarer	7
Udtagning af skuffen	8

Betjeningspanel

1. Temperaturknap
2. Lysende Tænd/sluk-knap
3. Kontrollampe for tændt/slukket



Varmeskuffe

Betjeningselementerne omfatter temperaturknappen og den lysende knap **Tænd/sluk**.

Når knappen er trykket ind (position **1**), er der tændt for skuffen, og når knappen ikke er trykket ind (position **0**), er der slukket for skuffen.

Disse elementer er kun synlige, når skuffen er åben.

Når skuffen er lukket, viser en kontrollampe på apparatets frontpanel, om der er tændt for skuffen.

Funktion

- Anbring servicet i skuffen
- Indstil en temperatur
- Tænd for skuffen. Knappen Tænd/sluk lyser
- Luk skuffen langsomt
- Sluk for skuffen, inden det opvarmede service tages ud.

Valg af temperatur

Temperaturknappen kan reguleres til op til ca. 75°C (maks.).

Drej kun temperaturknappen med uret, til den ikke kan komme længere (højeste temperatur) og først derefter mod uret.

Forsøg ikke at dreje knappen længere, end den kan, da det kan beskadige termostaten.

Regulering af temperatur	Indikationer for anvendelse	
40°C	kopper, glas	Kopper og glas, der er varmet op til denne temperatur, holder de drikkevarer, der hældes i dem, varme i længere tid. Kopperne og glassene kan berøres uden problemer
60°C	tallerkener	Tallerkener, der er varmet op til denne temperatur, holder de madvarer, der anbringes på dem, varme i længere tid. Det er individuelt, om disse beholdere kan berøres uden fare. Brug for en sikkerheds skyld ovnhandsker eller grydelapper.
MAKS. (ca. 75°C)	service	Termostaten er indstillet på den højeste temperatur. Beholderne må KUN berøres med ovnhandsker eller grydelapper.

Opvarmningstid

Den tid, det tager at opvarme service, glas osv., afhænger af flere faktorer:

- Servicets materiale og tykkelse
- Skuffens fyldning
- Anbringelsen af fyldningen
- Indstillingen af temperaturen

Det er derfor ikke muligt at give endelige angivelser.

Det anbefales, at du prøver dig frem for at finde de indstillinger, der passer til dine behov.

Fyldningskapacitet

Fyldningskapaciteten afhænger af skuffens højde og størrelserne på servicet.
Skuffen har en maksimal kapacitet på 25 kg.

12	flade tallerkener	ø 24 cm
12	suppekopper	ø 10 cm
1	fad	ø 19 cm
1	fad	ø 17 cm
2	middagstallerkener	ø 32cm

Bemærk: Disse mængder er kun vejledende.

 ADVARSEL:

Varmepladens glasoverflade er varm.
Undersiden af servicet bliver varmere end oversiden.

Varmholdning af madvarer

Anbring ikke varme gryder og pander på glasoverfladen i varmeskuffen, lige efter at de er taget af den varme kogesektion. Det ville kunne beskadige glasoverfladen. Fyld ikke det ovnfase service for meget for at undgå, at der spildes mad.

Dæk maden til med et varmebestandigt låg eller med alufolie. Det anbefales, at maden ikke holdes varm i mere end en time.

Skuffen er beregnet til at holde kød, fjerkræ, fisk, sovse, grøntsager, tilbehør og suppe varm.

Fremgangsmåde

1. Anbring det ovnfaste service i skuffen.
2. Stil vælgeren på maks., og forvarm apparatet i 15 minutter.
3. Læg maden på det forvarmede service.
4. Luk skuffen igen.

Kontrollampen for drift tænder, og apparatet varmer.

Slukning af varmeskuffen.

Brug altid velegnede grydelapper eller ovnhandsker, når maden tages ud af skuffen.

Anvendelser

Tabellen viser forskellige mulige anvendelser af varmeskuffen. Stil funktionsvælgeren i den ønskede position.

Forvarm tallerkenerne som angivet i tabellen.

Regulering af temperatur	Madvarer	Bemærk
30/40°C	Sarte frostvarer, for eksempel flødebaserede desserter, smør, pølser, ost	Optø
30/40°C	Dejhævning	Tildæk
40/50°C	Frosne madvarer, for eksempel kød, kager, brød	Optø
40/50°C	Varmholdning af æg, for eksempel hårdkogte æg eller røræg	Forvarm tallerkenerne, tildæk madvarerne
40/50°C	Varmholdning af brød	Forvarm tallerkenerne, tildæk madvarerne
50/70°C	Varmholdning af madvarer	Forvarm tallerkenerne, tildæk madvarerne
50/70°C	Varmholdning af drikkevarer	Forvarm tallerkenerne, tildæk drikkevarerne
50/70°C	Opvarmning af madvarer på basis af udrullet dej, for eksempel fladbrød	Forvarm tallerkenerne, tildæk madvarerne
50/70°C	Opvarmning af tørre kager, for eksempel sprøde tærter	Forvarm tallerkenerne, tildæk madvarerne
50/70°C	Smeltning af chokolade eller overtræschokolade	Forvarm tallerkenerne, bryd produktet op i små stykker
50/70°C	Smeltning af husblas	Tildæk ikke, varighed ca. 25 minutter
Maks.	Forvarmning af tallerkenerne	

Anbring madvarerne på tallerkenerne

Bemærk: i de fleste tilfælde anbefales det at dække madvarerne til for at mindske fugt, der kan beskadige skuffen.

Varigheden af opvarmningen afhænger af forskellige faktorer:

- mængden af anbragte madvarer.
- typen af anbragte madvarer.

Det er umuligt at give præcise oplysninger om fordelingen af madvarerne i skuffen.

Den kan varieres helt og holdent ud fra ens egne præferencer.

Men sørg så vidt muligt for at anbringe madvarerne over hele overfladen.

Udtagning af skuffen

BEMÆRK:

- Brug altid beskyttelseshandsker.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

Skuffen kan tages ud, når den skal rengøres.

Åbn skuffen helt (se **figur 1**).

Skrue de to skruer i siderne ud (en i hver side) (**figur 2**).

Træk forsigtigt skuffens udtrækkelige del ud ved at tage fat i den forreste del og i siden med hænderne (**figur 3**).

Apparatet kan nu rengøres indvendigt med vand og rengøringsmiddel.

Skuffen må ikke nedsænkes i vand.

Sådan genmonteres skuffen

Gå frem i omvendt rækkefølge, når skuffen skal monteres igen.

Anbring først skuffen på skinnerne.

Det er vigtigt at huske, at:

Skinneerne skal være helt ude, når skuffen sættes i. Hold skinnerne med den ene hånd, og skub skuffen ind, så den befinder sig ud for de to skruehuller i siderne (**figur 4-5**).



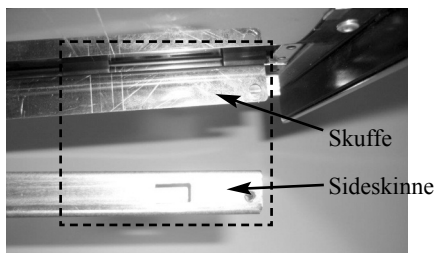
Figur 1



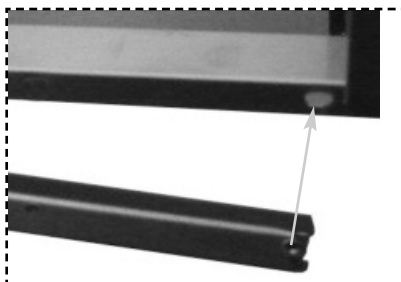
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Figur 5



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
Q 10/16

400010903084

