

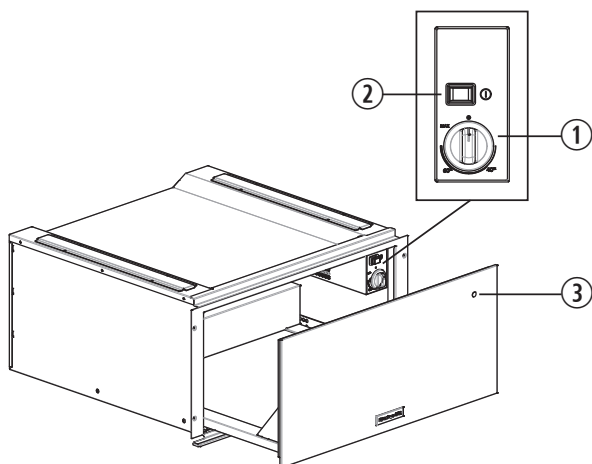
Produktskjema

KitchenAid

Betjeningspanel	4
Varmeskuff	4
Funksjon	4
Valg av temperatur	5
Oppvarmingstider	5
Kapasitet	6
Holde matvarene varme	7
Uttrekking av skuffen	8

Betjeningspanel

1. Temperaturbryter
2. Lysende PÅ/AV bryter
3. PÅ/AV-indikator



Varmeskuff

Betjeningskontrollene består av temperaturbryteren og den lysende **PÅ-AV bryteren**.

Når bryteren er trykket inn (posisjon **1**) er skuffen slått på, og når bryteren slippes opp (posisjon **0**) er skuffen slått av.

Disse elementene er synlige kun når skuffen er åpen.

En kontrollampe på apparatfronten gjør det mulig å kontrollere om skuffen er slått på når den er lukket.

Funksjonering

- Legg serviset i skuffen
- Still inn en temperatur
- Slå på apparatet; bryteren lyser
- Lukk skuffen forsiktig igjen
- Slå av apparatet før du tar ut det oppvarmede serviset.

Valg av temperatur

Temperaturbryteren kan innstilles til cirka 75°C (maks.).
Drei temperaturbryteren kun med urviseren så langt den går (maks. temp.) og deretter mot urviseren.
Ikke drei lenger enn den går, ellers skades termostaten.

Temperaturinnstilling	Anvisninger for bruk	
40°C	kopper, glass	Koppene og glassene som varmes opp til denne temperaturen bidrar til å holde drikkene som helles i dem etterpå varme i lengre tid. Beholderen kan imidlertid berøres uten problemer
60°C	tallerkener	Tallerkenene som varmes opp til denne temperaturen bidrar til å holde maten som legges på dem varm i lengre tid. Beholderne kan berøres uten fare, men dersom du er spesielt følsom overfor varme, bruk ovnsvotter eller grytekluter.
MAKS. (ca. 75°C)	servise	Termostaten er innstilt på maks. temperatur. Beholderne kan KUN berøres med ovnsvotter eller grytekluter.

Oppvarmingstider

Nødvendig tid til oppvarming av servise, glass osv. er avhengig av forskjellige faktorer:

- Materiale og tykkelse på serviset
- Mengde
- Plassering
- Temperaturinnstilling

Derfor er det ikke mulig å gi helt nøyaktige indikasjoner.
Det anbefales å fastsette dine egne optimale innstillinger basert på praktisk erfaring.

Kapasitet

Kapasiteten avhenger av høyden på apparatet og størrelsen på servisedelene.
Husk dessuten at skuffen kun tåler en vekt på maks. 25 kg.

12	flate tallerkener	Ø 24 cm
12	suppekopper	Ø 10 cm
1	fat	Ø 19 cm
1	fat	Ø 17 cm
2	kjøttfat	Ø 32 cm

Merknad: disse mengdene er kun veiledende.

 ADVARSEL:

Varmeplatens glassoverflate er varm.
Bunnen på de ildfaste servisedelene vil være varmere enn oppsiden.

Holde matvarene varme

Sett ikke varme panner eller gryter på varmeskuffens glassoverflate like etter at de har blitt tatt av den varme kokeplaten. Dette kan skade glassoverflaten. Ikke fyll for mye matvarer i det ildfaste servicet. Dette for å unngå at det renner over.

Dekk til innholdet med et varmebestandig lokk eller med aluminiumsfolie. Matvarene bør ikke holdes varme i mer enn en time.

Husholdningsapparatet er egnet til å opprettholde varmen på kjøtt, fjærkre, fisk, sauser, grønnsaker, tilbehør og supper.

Følg prosedyren som følger

1. Plasser de ildfaste servisedelene i skuffen.
2. Still inn velgeren på maks. og forvarm husholdningsapparatet i 15 min.
3. Fyll på matvarer i de forvarmede ildfaste servisedelene.
4. Lukk skuffen igjen.

Indikatorlampen slår seg på og husholdningsapparatet begynner oppvarmingen.

Stans av varmeskuffen.

Bruk alltid grytevatner eller annet egnet utstyr til å ta matvarene ut av skuffen.

Bruksområder

Tabellen viser forskjellige bruksområder for varmeskuffen. Plasser velgeren på ønsket innstilling.

Forvarm tallerkenene som angitt i tabellen.

Temperaturinnstilling	Matvarer	Merknad
30 / 40 °C	Frosne matvarer som er skjøre, for eksempel kaker med kremfløte, smør, pølser, ost	Tining
30 / 40 °C	Heving av deig	Dekk til
40 / 50 °C	Frosne matvarer, for eksempel kjøtt, kaker, brød	Tining
40 / 50 °C	Holde varme egg, for eksempel kokte egg og eggerøre	Formvarme tallerkener, dekk til matvarene
40 / 50 °C	Holde brødet varmt	Formvarme tallerkener, dekk til matvarene
50 / 70 °C	Holde matvarene varme	Formvarme tallerkener, dekk til matvarene
50 / 70 °C	Holde drikkevarer varme	Formvarme tallerkener, dekk til drikkevarene
50 / 70 °C	Varme opp matvarer laget med utkjevlet deig, for eksempel flatbrød	Formvarme tallerkener, dekk til matvarene
50 / 70 °C	Varme opp tørre kaker, for eksempel småkaker	Formvarme tallerkener, dekk til matvarene
50 / 70 °C	Smelte sjokolade eller sjokoladebiter til krem	Formvarme tallerkener, spre matvarene
50 / 70 °C	Smelte gelatin	Skal ikke dekkes til, ca. 25 minutter
Maks.	Forvarme tallerkener	

Plasser matvarene

Merknad: i de fleste tilfeller, anbefales det å dekke til matvarene for å redusere fuktighetsnivået, da dette er skadelig for husholdningsapparatet.

Oppvarmingstiden avhenger av flere faktorer:

- mengde matvarer som er lagt inn;
- type matvarer som er lagt inn;

Merk deg at det er umulig å angi presise opplysninger angående fordeling av matvarene.

Den kan varieres etter personlige preferanser.

Fordel matvarene på hele overflaten så langt det er mulig.

Uttrekking av skuffen

ADVARSEL:

- Ha alltid på deg beskyttende arbeidshansker.
- Koble apparatet fra strømnettet.

Det er mulig å trekke ut skuffen når den må rengjøres innvendig.

Trekk skuffen helt ut (**figur 1**).

Skrut ut de to skruene på siden (en på hver side) (**figur 2**).

Trekk forsiktig ut den skinnede delen på skuffen ved å ta tak foran og på siden med begge hender (**figurene 3**).

Nå kan du rengjøre apparatet innvendig med vann og vaskemiddel.

Legg ikke skuffen i vann.

Hvordan du setter skuffen inn igjen

Skuffen settes tilbake på plass ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Sett skuffen på skinnene.

Merk:

Sett inn skuffen når skinnene er trekt helt ut.

Hold skinnene med en hånd og skyv skuffen inn til de to sidehullene står på linje (**figurene 4-5**).



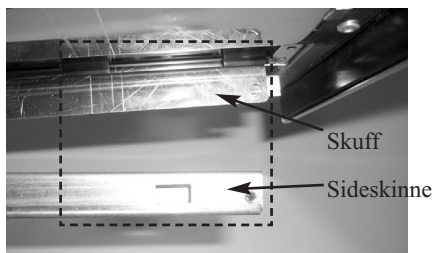
Figur 1



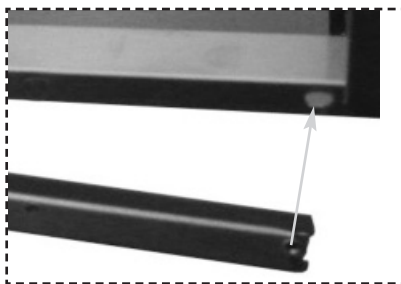
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Figur 5



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
06/15

400010794639

