

# Productinformatieblad

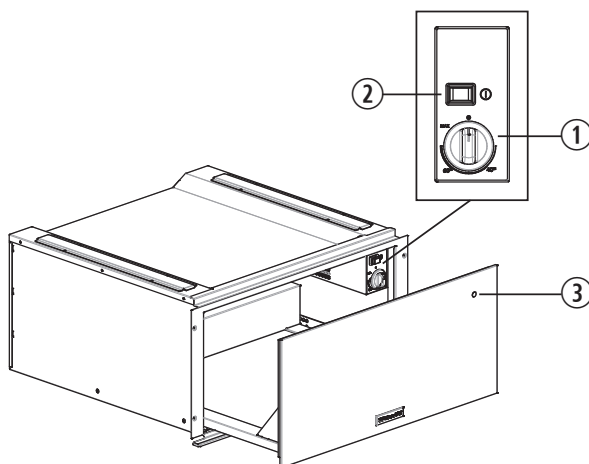
**KitchenAid**



<b>Bedieningspaneel</b>	<b>4</b>
<b>Verwarmingslade</b>	<b>4</b>
<b>Werking</b>	<b>4</b>
<b>Keuze van de temperatuur</b>	<b>5</b>
<b>Laadcapaciteit</b>	<b>6</b>
<b>Voedsel warmhouden</b>	<b>7</b>
<b>Naar buiten trekken van de lade</b>	<b>8</b>

## Bedieningspaneel

1. Temperatuurknop
2. Verlichte ON-OFF-schakelaar
3. Controlelampje ON-OFF



## Verwarmingslade

De temperatuurknop en de verlichte **ON-OFF-knop** vormen de **bedieningselementen**.

Als de schakelaar is ingedrukt (stand **1**) dan is de lade ingeschakeld, terwijl de lade uitgeschakeld is als de schakelaar losgelaten is (stand **0**).

Deze elementen zijn alleen zichtbaar als de lade open is.

Als de lade dicht is, kunt u aan een controlelampje op de voorkant van het apparaat zien of de lade ingeschakeld is.

## Werking

- Plaats het servies in de lade
- Stel een temperatuur in
- Schakel het apparaat in; de schakelaar gaat branden
- Sluit de lade en begeleid hem hierbij voorzichtig
- Schakel het apparaat uit voordat u het verwarmde serviesgoed eruit haalt.

## Keuze van de temperatuur

Met de temperatuurknop kan de temperatuur worden ingesteld tot ongeveer 75°C (max.).

Draai de temperatuurknop alleen met de klok mee, tot hij niet verder kan (hetgeen aangeeft dat het maximum bereikt is), en daarna tegen de klok in.

Draai hem niet voorbij de aanslag, want dan wordt de thermostaat beschadigd.

Temperatuurinstelling	Gebruiksaanwijzingen	
40°C	kopjes, glazen	Kopjes en glazen die op deze temperatuur verwarmd zijn, houden de ingeschonken drank langer warm. De houder kan echter probleemloos worden aangeraakt
60°C	borden	Borden die op deze temperatuur verwarmd zijn, houden het voedsel dat erop geserveerd wordt langer warm. Afhankelijk van de individuele gevoeligheid kunnen de schalen of borden zonder gevaar worden aangeraakt, anders dient men gebruik te maken van ovenwanten of pannenlappen.
MAX (ca. 75°C)	servies	De thermostaat is ingesteld op de maximumtemperatuur. De houders kunnen ALLEEN worden aangeraakt met ovenwanten of pannenlappen.

## Verwarmingstijden

De tijd die nodig is voor het verwarmen van het servies, glazen, enz. wordt beïnvloed door verschillende factoren:

- Materiaal en dikte van het servies
- Omvang van de lading
- Rangschikking van de lading
- Temperatuurinstelling

Om deze reden is het niet mogelijk absolute aanwijzingen te geven.

Het wordt aangeraden de optimale instellingen zelf te ontdekken door het apparaat in de praktijk uit te proberen.

## Laadcapaciteit

De laadcapaciteit is afhankelijk van de hoogte van het apparaat en van de afmetingen van het serviesgoed. Denk er bovendien aan dat de lade een gewicht van maximaal 25 kg kan dragen.

12	platte borden	ø 24 cm
12	soepkommen	ø 10 cm
1	serveerschaal	ø 19 cm
1	serveerschaal	ø 17 cm
2	vleeschalen	ø 32 cm

**Opmerking:** deze hoeveelheden zijn uitsluitend indicatief.

### **WAARSCHUWING:**

Het glazen oppervlak van warmhoudplaat is heet.  
De onderkant van het serviesgoed is heter dan de bovenkant.

## Voedsel warmhouden

Zet geen hete braadpannen of pannen op het glazen oppervlak van de warmhoudlade, meteen nadat u ze van de hete kookplaat heeft gehaald. Hierdoor kan het glazen oppervlak beschadigd raken. Doe het ovenbestendige serviesgoed niet te vol, om te voorkomen dat het voedsel overloopt.

Dek het voedsel af met een hittebestendig deksel of met aluminiumfolie. Geadviseerd wordt om het voedsel niet langer dan een uur warm te houden.

Het apparaat is geschikt voor het warmhouden van vlees, gevogelte, vis, sauzen, groenten, bijgerechten en soepen.

### Ga als volgt te werk:

1. Plaats het ovenbestendige serviesgoed in de lade.
2. Stel de keuzeknop in op de maximale stand en verwarm het apparaat 15 minuten voor.
3. Doe het voedsel in het voorverwarmde ovenbestendige serviesgoed.
4. Sluit de lade weer.

Het controlelampje gaat branden; het apparaat verwarmt.

Uitschakelen van de verwarmingslade.

Haal het voedsel uit de lade met behulp van geschikte ovenhandschoenen of pannenlappen.

### Gebruikstoepassingen

In de tabel worden verschillende gebruikstoepassingen van de verwarmingslade weergegeven. Zet de keuzeknop voor de functies op de gewenste stand.

Verwarm de borden voor volgens de aanwijzingen in de tabel.

Temperatuurinstelling	Voedsel	Opmerking
30/40°C	Delicate diepvriesproducten, bijvoorbeeld slagroomgebak, boter, worstjes, kaas	Ontdooien
30/40°C	Deeg laten rijzen	Afdekken
40/50°C	Diepvriesproducten, bijvoorbeeld vlees, gebak, brood	Ontdooien
40/50°C	Eieren warmhouden, bijvoorbeeld hardgekookte eieren, roerei	Borden voorverwarmen, voedsel afdekken
40/50°C	Brood warmhouden	Borden voorverwarmen, voedsel afdekken
50/70°C	Voedsel warmhouden	Borden voorverwarmen, voedsel afdekken
50/70°C	Dranken warmhouden	Borden voorverwarmen, dranken afdekken
50/70°C	Deegwaren verwarmen, bijvoorbeeld plat brood	Borden voorverwarmen, voedsel afdekken
50/70°C	Hard gebak verwarmen, bijvoorbeeld kruimeldeeg	Borden voorverwarmen, voedsel afdekken
50/70°C	Chocolade laten smelten	Borden voorverwarmen, voedsel verbrijzelen
50/70°C	IJs laten smelten	Niet afdekken, ca. 25 minuten
Max	Borden voorverwarmen	

### Het voedsel plaatsen

**Opmerking:** in de meeste gevallen wordt geadviseerd het voedsel af te dekken om condensvorming te verminderen, dat schadelijk kan zijn voor het apparaat.

De duur van het verwarmingstijd is afhankelijk van verschillende factoren:

- de hoeveelheid geplaatst voedsel;
- het type geplaatst voedsel;

Hierdoor kan geen exacte informatie worden gegeven over de plaatsing van het voedsel.

De duur kan aangepast worden aan uw persoonlijke voorkeuren.

Verdeel het voedsel indien mogelijk over het gehele oppervlak.

## Naar buiten trekken van de lade

### **WAARSCHUWING:**

- Draag beschermende handschoenen
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.

Om de lade aan de binnenkant schoon te maken kan hij naar buiten worden getrokken.

Open de lade helemaal (**afbeelding 1**).

Draai de twee schroeven aan de zijkant los (een aan beide zijden) (**afbeelding 2**).

Haal het schuifgedeelte van de lade voorzichtig weg door hem aan de voor- en zijkant met beide handen vast te pakken (**afbeeldingen 3**).

Nu kan het elektrische apparaat aan de binnenkant worden schoongemaakt. Gebruik hiervoor water en een reinigingsmiddel.

Dompel de naar buiten getrokken lade niet onder in water.

### **Hermontage van de lade**

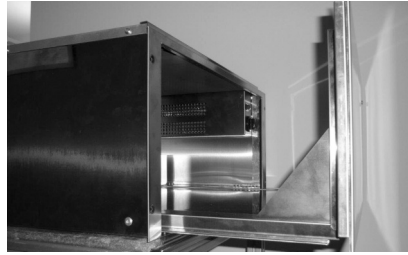
Om de lade terug te plaatsen moeten de handelingen om hem naar buiten te trekken omgekeerd worden uitgevoerd.

Doe dit door de lade op de geleiders te plaatsen.

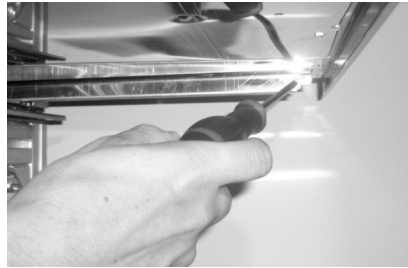
Let op het volgende:

Plaats de lade wanneer de geleiders volledig uitgetrokken zijn.

Houd de geleiders met één hand vast en duw de lade totdat de twee gaten aan de zijkanten samenvallen (**afbeeldingen 4-5**).



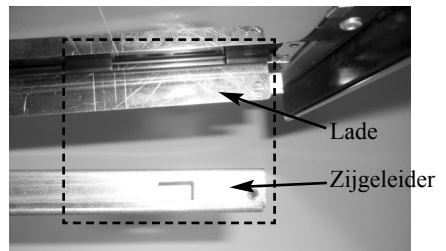
**Afbeelding 1**



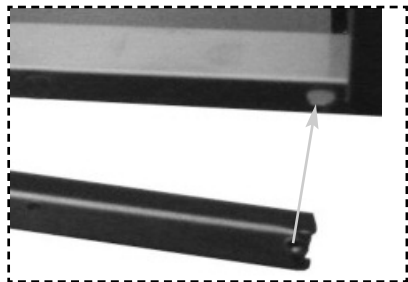
**Afbeelding 2**



**Afbeelding 3**



**Afbeelding 4**



**Afbeelding 5**











FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

Q 10/16

**400010903084**

