

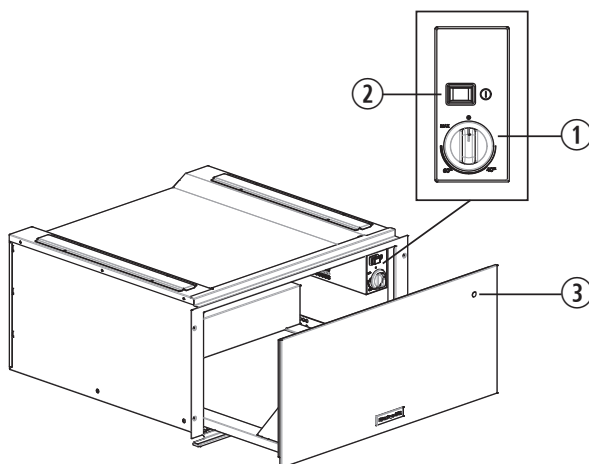
Produktblad

KitchenAid

Kontrollpanel	4
Varmhållningslåda	4
Användning	4
Val av temperatur	5
Uppvärmningstider	5
Lastkapacitet	6
Varmhållning av livsmedel	7
Att dra ut lådan	8

Kontrollpanel

1. Temperaturvred
2. ON-OFF-knapp
3. Lysdiod ON-OFF



Varmhållningslåda

Det finns två inställningselement: temperaturvred och **ON-OFF-knapp**.

Med knappen intryckt (position 1) är varmhållningslådan påslagen, medan om knappen är utsläppt (position 0) så är den avstängd.

Vred och knapp syns endast då lådan är öppen.

Då lådan är stängd tänds däremot en lysdiod på framsidan för att visa att apparaten är påslagen.

Användning

- Placera porslinet i lådan
- Ställ in en temperatur
- Slå på apparaten, strömbrytaren slocknar
- Stäng lådan genom att mjukt föra in den på sin plats
- Stäng av apparaten innan du tar ut porslinet.

Val av temperatur

Temperaturvredet ger dig möjlighet att reglera temperaturen upp till 75 °C (max).

Vrid temperaturvredet medsols tills du kommer till maximal värmeposition, och vrid sedan tillbaka motsols.

Forcera inte förbi max, eftersom du då kan skada termostaten.

Reglering av temperatur	Användning	
40 °C	koppar, gla	Koppar och glas som värmts upp till denna temperatur hjälper att försena nedkyllningen av den dryck som sedan hålls i dem. Behållaren är dock möjlig att hålla i handen
60 °C	tallrikar	Tallrikar som värmts upp till denna temperatur hjälper att försena nedkyllningen av den mat som sedan placeras på dem. Baserat på individuell känslighet kan du hålla i dessa tallrikar utan fara, om det känns för varmt, använd en grytlapp eller grytvante.
MAX (c:a 75 °C)	porslin	Termostaten är inställd på maximal temperatur. Behållarna kan röras men ENDAST med grytlapp eller grytvante.

Uppvärmningstider

Tidåtgång för att värma upp porslin, glas, etc beror på många olika faktorer:

- Material och tjocklek på porslinet
- Lastningsgrad
- Placering av lasten
- Inställning av temperatur

Det är därför omöjligt att ge absoluta svar på den frågan.

Vi råder dig att ta fram bästa inställningar för dina egna behov genom att göra praktiska experiment.

Lastkapacitet

Lastkapaciteten beror på apparatens höjd och storlek på porslin.

Vi påminner dessutom om att lådan maximalt kan fyllas med en vikt om 25 kg.

12	flata tallrikar	ø 24cm
12	consommékoppar	ø 10cm
1	bricka	ø 19cm
1	bricka	ø 17cm
2	huvudrättstallrikar	ø 32cm

Anmärkning: dessa kvantiteter är endast vägledande.

VARNING:

Värmeplattans glasyta är het.

Botten på ugnformen kommer att vara hetare än den övre delen.

Varmhållning av livsmedel

Placera inte heta kastruller eller stekjärn på varmhållningslådans glasyta direkt efter att du tagit dem från den varma spisplattan. Detta kan skada glasytan. Överfyll inte ugnsfasta formar, så att de inte kokar över. Täck över maträtten med ett värmeresistent lock, eller med aluminiumfolie. Vi rekommenderar att du inte varmhåller mat mer än i en timma.

Hushållsapparaten passar för att varmhålla kött, fågel, fisk, såser, grönsaker, tillbehör och soppor.

Gör så som följer

1. Placera den ugnsfasta formen i lådan.
2. Ställ in väljaren på max och förvärm apparaten under 15 minuter.
3. Lägg maträtten i den förvärmade ugnsfasta formen.
4. Stäng lådan igen.

Funktionslampan lyser, och apparaten håller värmen.

Varmhållningslådans avstängning.

Ta ut maträtterna med hjälp av passande grytlappar eller vantar.

Användning

Tabellen visar olika sätt att använda varmhållningslådans. Placera funktionsväljaren på önskad inställning.

Förvärm tallrikarna så som visas i tabellen.

Reglering av temperatur	Maträtter	Anmärkning
30/40 °C	Känsliga djupfrysta livsmedel, som tårtor med grädde, smör, korv, ost	Tina upp
30/40 °C	Jäsa deg	Täck över
40/50 °C	Djupfrysta livsmedel, som kött, efterrätter, bröd	Tina upp
40/50 °C	Varmhållning av ägg, till exempel kokta ägg, äggröra	Förvärm tallrikarna, täck över maträtten
40/50 °C	Varmhållning av bröd	Förvärm tallrikarna, täck över maträtten
50/70 °C	Varmhållning av livsmedel	Förvärm tallrikarna, täck över maträtten
50/70 °C	Varmhållning av drycker	Förvärm tallrikarna, täck över dryckerna
50/70 °C	Uppvärmning av maträtter av utkavlad deg, som wraps	Förvärm tallrikarna, täck över maträtten
50/70 °C	Uppvärmning av torra efterrätter, som knapriga pajer	Förvärm tallrikarna, täck över maträtten
50/70 °C	Smälta choklad eller bakverkschoklad	Förvärm tallrikarna, smula sönder maträtten
50/70 °C	Lösa upp gelatin	Täck inte över, cirka 25 minuter
Max	Förvärm tallrikarna	

Att placera maträtten

Anmärkning: i de flesta fall rekommenderar vi att du täcker över maträtten för att reducera den fukt som kan vara skadlig för apparaten.

Varmhållningstiden beror på flera olika faktorer:

- Den kvantitet mat som lastats in.
- Den typ av mat som lastats in.

Det är omöjligt att ge exakt information om hur maträtten skall placeras.

Det går att variera detta efter eget tycke.

Så långt som möjligt bör du dock sprida ut maten över hela ytan.

Att dra ut lådan

FÖRSIKTIGHET:

- Använd skyddshandskar
- Skilj apparaten från elnätet.

Det går att ta ut lådan helt om den skall rengöras.

Öppna lådan fullständigt (Fig 1).

Lossa de två sidoskruvarna (en på varje sida) (fig 2).

Dra ut den utdragbara delen av lådan genom att ta tag i den främre delen med bägge händerna (fig 3).

Du kan nu rengöra apparaten invändigt, använd vatten och mildt rengöringsmedel.

Då lådan är utdragen, sänk aldrig ned den i vatten.

Hur du monterar tillbaka lådan

För att åter placera lådan på sin plats, följ instruktionerna ovan baklänges.

För att göra detta, för in lådan på sidoskenorna.

OBS

För in lådan med sidoskenorna helt utdragna.

Håll skenorna med ena handen och tryck in lådan tills den är i höjd med de två sidohålen

(fig 4-5).



Fig 1



Fig 2



Fig 3

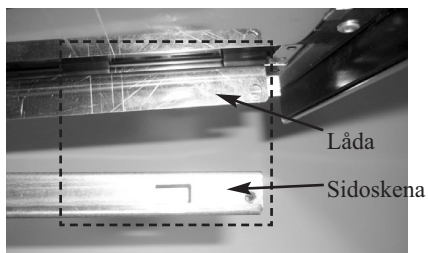


Fig 4



Fig 5



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
06/15

400010794639

