

## Art. 8459 Bain Marie smeltpan incl. deksel

Datum laatst gewijzigd: 5-8-2022, Wijzigingen druk- en zetfouten voorbehouden.

### Productafbeelding



### Productinformatie

De Bain Marie is een smeltpan die werkt volgens het au-bain-marie systeem, d.w.z. dat de dubbelwandige mantel in de pan met water is gevuld.

### Waarschuwingen

Bij gebruik van de pan dienen de volgende regels in acht te worden genomen:

1. Tijdens het gebruik wordt de pan ook aan de buitenzijde zeer heet!!
2. bij een te hoog waterpeil kan het water in de mantel gaan overkoken.
3. wanneer er zich te weinig water in de mantel bevindt, kan er schade aan de pan ontstaan (droog koken).

### Ingebruikname

Voor de ingebruikname moet de mantel met water gevuld worden. Verwijder hiertoe de stop uit de water-ingiet-opening van de mantel en vul deze tot max 250 ml. Niet boven maximum vullen i.v.m. overkoken! Breng hierna de stop weer aan.

Voor het behoud van uw pan adviseren wij regelmatig de binnenketel te ontkalken.

Vul de pan met paraffine tot maximaal 5 cm onder de rand. Minder is geen probleem (i.v.m. uitzetten paraffine).

Plaats eventueel de deksel op de pan. De pan is nu klaar voor gebruik.

### Het gebruik

- Zet de pan op een elektrische kookplaat of fornuis.
2. Waarschuwing: De mantel zal tijdens en na het opwarmen heet worden.
- Na gebruik fornuis/kookplaat uitschakelen. Hiermee voorkomt u te allen tijde dat er iets mis kan gaan. Gebruik de smeltpan nooit voor oneigenlijk gebruik. Dit ter voorkoming van beschadigingen en vergroting van de levensduur.

Let op: gebruik bij het uitschenken van de paraffine altijd de tegenovergestelde kant van de waterstop.

### Onderhoud en schoonmaak

Verwijder de paraffine wanneer deze vloeibaar is. Gebruik hiervoor eventueel poetspapier/keukenrol. Gebruik een onvetter of gomterpentijn om alle paraffine uit de pan te verwijderen.

Het apparaat nooit omkeren om te legen. Het hete water loopt er dan namelijk ook uit!!!

De buitenzijde kan worden schoongemaakt met speciale reinigingsmiddelen. Vraag uw leverancier.

### Specificaties

Inhoud	1,5L
Paraffine-temperatuur	max 99°C
Waterinhoud mantel	ca. 250ml
Diameter	15,5 cm
Hoogte	15 cm

**Waarschuwing: aangezien het hier gaat om het verwarmen van een vloeistof, dient bediening van de smeltketel uitsluitend te geschieden door kundig personeel.**

Het toestel voldoet aan de EU richtlijnen 73/23 EEC en 89/336 EEC alle technische wijzigingen voorbehouden.

