

# Slagerij van Guilik BV

## GEBRUIKSAANWIJZING

# “Party-pan”

Vet de pan voor gebruik goed in met olijfolie.

Daarna sprenkelt u een beetje water op de bodem. Dit voorkomt dat de producten uitdrogen. Vervolgens plaats u de vakverdeler terug in de pan en verdeel het vlees over de vakken. Zet de Party-pan op een stevige tafel, het liefst waterpas.

Houd kinderen altijd buiten bereik van de Party-pan, want deze kan erg warm worden. Steek het aansluitsnoer (regelunit) in de daarvoor bestemde opening aan de zijkant van de Party-pan. Steek de stekker nu in het stopcontact.

**Zet de draairegelaar (thermostaat) maximaal op stand 1!**

In het begin zal de pan om op temperatuur te komen vrij hard gaan dus:

**BLIJF ER DE EERSTE 10 MINUTEN BIJ EN STEL DE DRAAIREGELAAR NAAR WENS BIJ.**

**DE PRODUCTEN REGELMATIG KEREN MET EEN KUNSTSTOF SPATEL!**

Gebruik nooit stalen of scherpe voorwerpen, dit beschadigt de teflon laag.

Opwarmtijd van de hapjes bedraagt ongeveer 1 tot 1,5 uur

Als de pan op temperatuur is kunt u deze wat lager draaien op MIN.

Indien nodig kunt u deze later dan weer iets omhoog draaien.

# EET SMAKELIJK

Schoonmaken: doe een kleine hoeveel heet water in de pan met een paar druppels afwasmiddel. Met zachte borstel of zacht sponsje schoonvegen.

**Let op: gebruik geen staalwol of brillo, dit beschadigt de teflon laag!**

Dompel de pan of regelunit nooit onder of in water.

Wrijf de pan met theedoek of keukenpapier droog.

De vakverdeler kan in de vaatwasser of in een sopje.