NOVARENT

PARTY & EVENTS VERHUUR

GEBRUIKSAANWIJZING CHAFING DISH (WARMHOUDBAK)

Volg deze stappen om uw gerechten perfect en veilig warm te houden tijdens uw evenement!

> ⚠️ **BELANGRIJK: NOOIT DROOGSTOKEN!**
> Een Chafing Dish werkt op basis van een warmwaterbad (Au Bain-Marie). Er moet **ALTIJD water** in de onderste buitenbak zitten voordat u de branders aansteekt. Zonder water trekt de bak krom en verbranden uw gerechten.

1. Voorbereiding & Plaatsing

- **Stabiele ondergrond:** Plaats het onderstel op een vlakke, stevige en hittebestendige tafel.
- **Uit de wind:** Zet de Chafing Dish bij voorkeur binnen of beschut. Wind waait de branders uit of vermindert de warmte aanzienlijk.

2. Het Waterbad Vullen (Essentieel)

- Plaats de grote, diepe buitenbak (zonder vakken) in het metalen onderstel.
- Vul deze buitenbak met een laagje **heet water** (ca. 2 tot 3 centimeter). Warm kraanwater versnelt het opwarmproces enorm.
- *Tip:* Het waterniveau is perfect als de geplaatste voedselpan de onderkant van het water net raakt.

3. Branders Aansteken & Opwarmen

- Open de brandpasta-houders en plaats een potje gesloten brandpasta in elke houder.
- Verwijder de deksels van de potjes brandpasta (bewaar de deksels om ze later te doven).
- Plaats de houders onder de waterbak en steek de pasta veilig aan met een lange aansteker.
- Plaats de grote afdekdeksel op de Chafing Dish en laat het water **15 tot 20 minuten** goed opwarmen voordat u het eten plaatst.

4. Gerechten Warm Houden

- **Warm aanleveren:** Een Chafing Dish is bedoeld om warm eten *warm te houden*, niet om koud eten op te warmen of te koken. Voeg het eten dus al goed heet toe.
- Plaats de voedselpan(nen) met het warme eten voorzichtig in de dampende buitenbak.
- Houd de deksel zoveel mogelijk op de bak. Telkens als u de deksel opent, ontsnapt er veel warmte.

5. Na Gebruik & Doofinstructie

- **Doven:** Schuif de deksel of het schuifje van de brandpajahouder volledig over de vlam heen om het vuur te smoren. **Nooit de vlam uitblazen!**
- **Afkoelen:** Laat het water en de bakken minimaal 30 minuten volledig afkoelen voordat u ze verplaatst of leeggooit. Het water is kokend heet!

Eerste hulp bij problemen (Troubleshooting)

Probleem	Mogelijke oorzaak & Oplossing
Het eten wordt niet goed warm	Het water in de onderste bak was koud bij de start (wacht langer) OF er staat te veel wind waardoor de vlammen de bak niet goed raken. Tevens controleren of de brandpasta niet op is (gaat ca. 2 tot 3 uur mee).
Er komt rook/brandlucht uit de bak	**Direct de branders doven!** Er zit te weinig of geen water meer in de onderste bak. Vul na een korte afkoelperiode direct heet water bij.

6. Richtlijnen voor het retourneren (NovaRent)

- **Schoonmaken:** Verwijder alle etensresten. Was de voedselpannen af met een milde sop. De buitenbak en het onderstel afnemen met een vochtige doek. Gebruik **nooit** schuursponzen om krassen te voorkomen.
- **Branders:** Lever de brandpasta-houders leeg en afgekoeld weer in.