

**Max[®]
patat**

Gewoon Lekker

*Minder vet
Minder zout
Gluten vrij
Maximaal*

Lekker



Gebbruiksaanwijzing

Max-automaat Empe



Inhoud van deze gebruiksaanwijzing

Onderdelen	2
Werking van de machine	3
Hoe maakt u MaxPatat ?	
Het aanmaken van het deeg	4
Het persen van de patat	5/6
Het oplossen van eventuele problemen	6
Reiniging en onderhoud	7
Veiligheid	7
Garantie	8
Tips voor het bereiden van de lekkerste MaxPatat	8



Onderdelen

Bij uw automatische **Max**Patat-machine Empe horen de volgende onderdelen:

- 1 maatbeker
- 1 garde
- 1 onderplaat
- 1 vormplaat
- 1 drukdeksel
- 2 cilinders
- 1 geïntegreerd snijmes

Extra onderdelen nodig? Neem dan contact op met uw grossier.

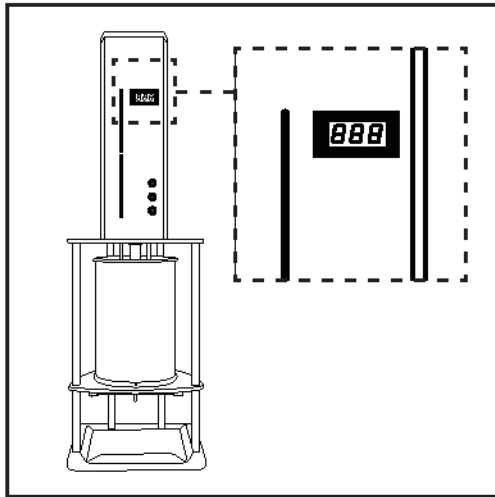


Fig. 1 Het display

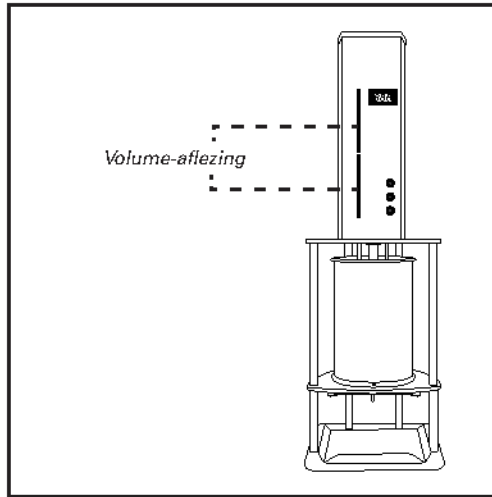


Fig. 2 Illustratie waar de volumeaflezing zich bevindt

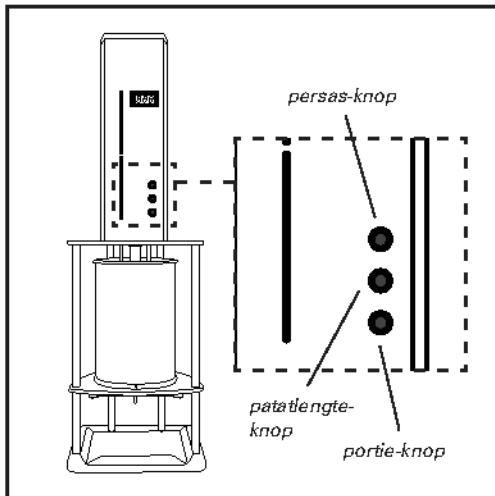


Fig. 3 De persas-, lente- en portie-knoppen

Werking van de machine

Als u naar de machine kijkt, ziet u het volgende:

- een display,
- volume-aflezing,
- drie knoppen.

Het display (Fig. 1)

Op het display worden boodschappen weergegeven. Tevens wordt bij het persen van porties patat het aantal porties getoond dat geperst moet worden. Als de machine geen porties perst, wordt de boodschap **patat Lengte** weergegeven.

De volume-aflezing (Fig. 2)

De volume-aflezing werkt als volgt: als de machine aanstaat, wordt door middel van een lampje aangegeven hoeveel pasta er zich ongeveer nog in de cilinder bevindt. Hiermee kunt u bepalen wanneer het tijd is om een nieuwe cilinder aan te maken.

De onderste knop (Fig. 3)

Met de onderste knop wordt er een portie patat geperst.

De middelste knop (Fig. 3)

Met de middelste knop kunt u de lengte van de patat aanpassen.

De bovenste knop (Fig. 3)

En met de bovenste knop kunt u de persas omhoog laten lopen, zodat de cilinder uitgenomen kan worden.

Met de standaard patat lengte-instelling zal er een portie patat met een lengte van 90 millimeter uitkomen. Meer over de patat lengte-instelling verderop in deze handleiding.

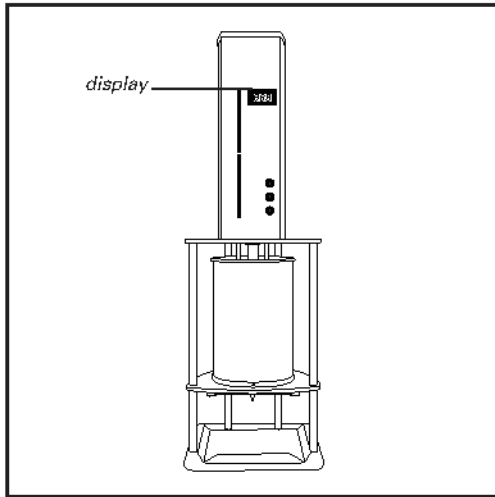


Fig. 4 Op het display verschijnt patat persas loopt omhoog naar beginstand

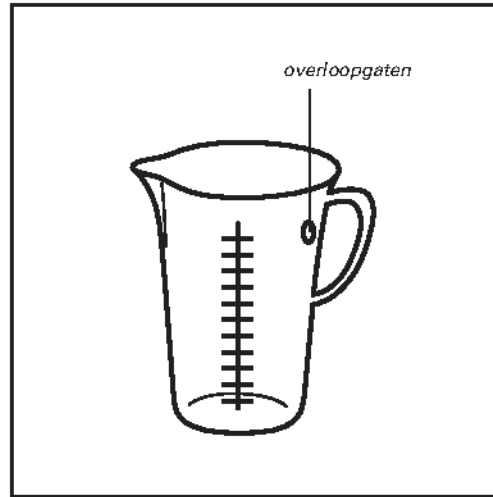


Fig. 5 Vul de maatbeker met 1.75 liter koud water, dit is tot aan de overloopgaten

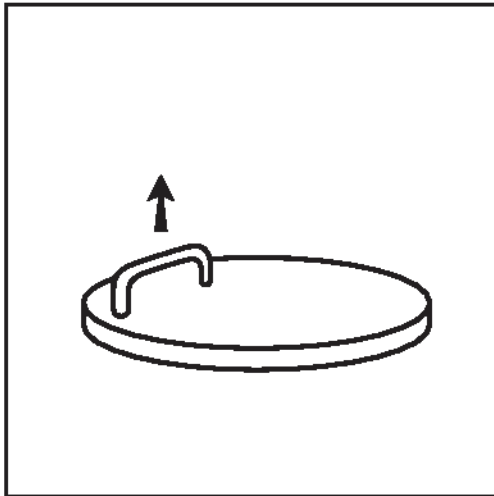


Fig. 6 Plaats de persplaat bovenop het deeg, met de handgreep naar boven

Hoe maakt u Max patat?

Het aanzetten van de machine

- 1 Plaats de machine en steek de stekker in een geaarde wandcontactdoos.
- 2 Zet de schakelaar op de achterzijde van de machine op 'on'. Op het display van de machine verschijnt nu de tekst **patat lengte** en de persas gaat omhoog (Fig. 4).
- 3 Als de motor is gestopt en de persas zich in de hoogste stand bevindt, kan de cilinder worden uitgenomen.

Het aanmaken van het deeg

- 4 Plaats de cilinder op de kunststof onderplaat.
- 5 Vul de maatbeker tot de overloop-gaatjes (Fig. 5) met zo koud mogelijk water (kraan even laten doorlopen), en giet dit in de mengemmer.
- 6 Doe hier in een keer een zakje **Max**aardappelpoeder bij. Meng het water en de **Max**Patat met behulp van de garde. Dit doet u door de garde twee rondjes linksom, twee rondjes rechtsom en twee keer door het midden van de emmer te halen. Doe dit nogmaals en giet het mengsel zo snel mogelijk in de cilinder.
- 7 Als u 2 kg **Max**Patat wilt aanmaken, herhaalt u de hierboven omschreven procedure en giet u het mengsel bovenop het eerste in de cilinder.
- 8 Laat het mengsel ongeveer 5 minuten opstijven en plaats de persplaat - *met de handgreep omhoog* - op het mengsel in de cilinder (Fig. 6).

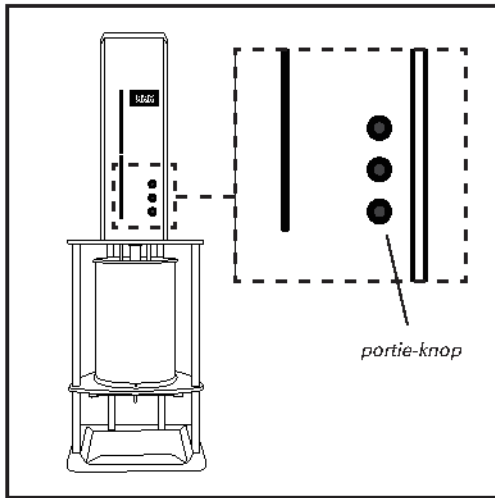


Fig. 7 De portieknop brengt de persas naar beneden en produceert de porties

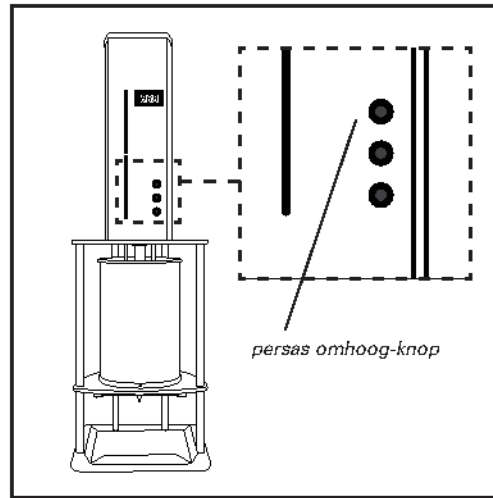


Fig. 8 Met de persas-knop gaat de persas voortijdig omhoog

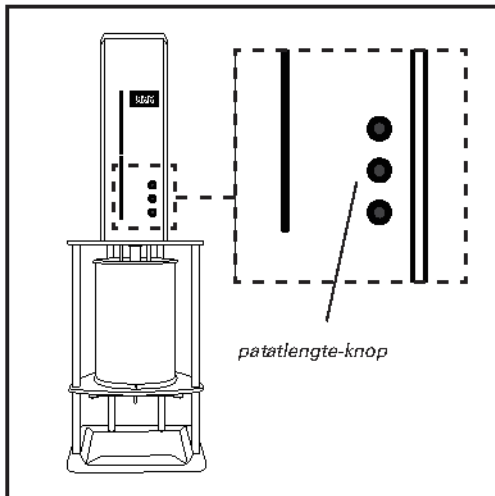


Fig. 9 De lengte-knop

Het persen van de patat

- 9 Plaats de cilinder op de vormplaat en draai het geheel tot het rode stipje op de vormplaat gelijk staat aan het rode stipje op de machine.
- 10 Door eenmaal op het onderste knopje te drukken zal de persas naar beneden gaan lopen. De persas zal stoppen op het moment dat hij de pasta gevonden heeft. De machine is nu klaar voor het persen van een portie patat (Fig. 7).
- 11 U kunt nu patat persen door de onderste knop 1 tot max. 4x achter elkaar in te drukken (1x = 1 portie, 2x = 2 porties, etc. met een max. van 4 porties). De machine zal de porties onmiddellijk gaan persen en automatisch afsnijden.
- 12 Bak de patat in vet van 180°C gedurende 90 tot 120 seconden goudgeel.
- 13 Als de cilinder leeg is, zal de persas automatisch naar boven lopen, zodat u de cilinder kunt wisselen. U kunt het ook handmatig doen: druk op de bovenste knop en de persas gaat omhoog.

Hoe past u de patatlengthe aan?

Met het middelste knop kunt u de patatlengthe aanpassen (Fig. 9). Toetst u eenmaal, dan verschijnt er gedurende twee seconden '90'. Dit is de lengte van de patat in mm.

Toetst u binnen de twee seconden dat de patatlengthe wordt weergegeven nogmaals op het middelste knop, dan zal de patatlengthe met 10 mm worden vergroot (er zal dus '100' worden weergegeven).

Dit vergroten van de patatlengthe gaat zo door tot een max. lengte van 120 mm. Hierna springt de lengte terug naar 60 mm, waarna u deze weer vergroot kunt (de cyclus is dus 90-100-110-120-60-70-80-90-etc.).

Als u niets doet, zal na twee seconden de boodschap *Patat lengte* weer verschijnen. De machine heeft uw nieuwe waarde overgenomen en is weer klaar voor gebruik. Het verstellen van de patat lengte is op elk willekeurig moment te doen, waardoor u de keuze heeft uit zeven verschillende patatlengtes.

Opmerking: elke keer als de machine uit is geweest of na een stroomuitval zal de machine terugkeren naar de standaardlengte (90 mm).

Oplossen van eventuele problemen

Display toont boodschap 'Frites te hard'

Oorzaak: Motor moet te veel kracht uitoefenen, pasta te hard of verkeerd aangemaakt (bijvoorbeeld te weinig water), vormplaat of drukdeksel ligt op zijn kop.

Oplossing: Controleer de pasta en de vormplaat c.q. het drukdeksel en probeer het opnieuw.

Machine snijdt niet

Oorzaak: Mes aangekoekt, haakje valt niet goed in palletje of het snijmes zit er ondersteboven in.

Oplossing: Maak het mes schoon en monteer het weer op de juiste wijze.

Patat ongelijk van lengte

Oorzaak: Pasta niet goed aangemaakt of pasta is kouder dan 2 graden

Oplossing: Maak de pasta opnieuw aan.

Display toont 'tst' en machine reageert niet goed.

Oorzaak: De machine staat in een modus die niet is bedoeld voor de gebruiker van de machine. Deze modus is namelijk alleen bedoeld voor het afregelen van de machine.

Oplossing: Schakel de machine uit en daarna weer aan. Hierna kunt u gewoon doorgaan.

Andere storing?

Mocht er om de een of andere reden een storing optreden die hierboven niet beschreven staat, zet het apparaat dan uit en verwijder de stekker uit de wandcontactdoos! Dit om ergere schade te voorkomen. Neem contact op met uw grossier.

Reiniging en onderhoud

Hoe maakt u de machine schoon?

Druk na gebruik het bovenste knopje in en wacht tot de persas zich in de hoogste stand bevindt.

Neem hierna de cilinder uit de automaat, verwijder de vormplaat en het drukdeksel.

Maak het haakje van het snijmes los en neem het snijmes uit.

Zet de cilinder met het restant patat op zijn kop in de koeling, bij een temperatuur van circa 2 tot 4 °C (absoluut niet koeler, omdat het mengsel anders te hard wordt). Restant product kan, indien gekoeld bewaard, tot maximaal 24 uur na aanmaak gebruikt worden.

Plaats het snijmes, de vormplaat en het drukdeksel in een emmer koud water, zodat de restanten van het mengsel worden losgeweekt. Hierna zijn deze gemakkelijker te reinigen.

Schakel de machine aan de achterzijde uit.

Neem de machine zelf met een licht vochtige doek af, eventueel met spiritus (niet het display en het positielampje, ook niet met Glassex of een andere reiniger in spuitvorm).

Onderhoud van de machine

Aan de achterzijde van de machine – die geheel vervaardigd is uit roestvast staal - bevindt zich het asje van het snijmes. Dit dient schoon te zijn en absoluut niet vet (eventueel met spiritus reinigen).

De as en hulpasjes van de persas dienen schoon en eventueel licht ingevet te zijn.

Houd de machine schoon voor de veiligheid van u en anderen.

Veiligheid!

Bij schoonmaakwerkzaamheden aan de machine dient de machine altijd uit te staan!

Bij het werken met de machine moet u met uw handen niet in de buurt van de persas komen!

Bij het verwisselen van de cilinder wacht u tot de persas zich in de hoogste stand bevindt en de machine is gestopt, alvorens u de cilinder met twee handen aan de zijkant uitneemt.

Kom nooit met uw handen aan de bovenzijde van de cilinder waar de persas zich bevindt!

Opmerking:

bij stroomuitval de machine uitzetten d.m.v. de aan/uit-knop en/of door de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Als de stroomuitval verholpen is, de machine weer normaal opstarten.

Garantie

Op de gehele machine krijgt u 6 maanden garantie. Uitgesloten van garantie is schade die het gevolg is van:

- het gebruik van de machine voor een ander doeleinde dan het persen van **Max** Patat;
- het laten vallen van de cilinders, met het gevolg dat ze krom zijn;
- het persen van bevroren of te harde patat;
- het niet op de juiste wijze plaatsen van de onderdelen, zoals het ondersteboven plaatsen van vormplaat, drukdeksel of snijmes;
- het niet op de juiste wijze opstarten van de machine;
- het gebruik van een niet-geaarde wandcontactdoos.

Tips voor het bereiden van de lekkerste Max Patat

- Meng het **Max**-aardappelpoeder zorgvuldig met koud water, zodat een gelijkmatig mengsel ontstaat.
- Gebruik steeds schoon vet, van goede kwaliteit.
- Zorg voor een juiste baktemperatuur van 180°C.
- De ideale baktijd is 90 tot 120 seconden.
- Licht de patat tijdens het bakken niet uit het vet; schud deze tijdens het bakken alleen even op voor een nog beter resultaat.