



## **Gebbruiksaanwijzing**

**Max**-handmatige machine GS-2



## Inhoud van deze gebruiksaanwijzing

Onderdelen	2
Hoe maakt u <b>Max</b> Patat?	
Het aanmaken van het deeg	3
Het persen van de patat	3
Cilinder leeg?	4
Reiniging en onderhoud	5
Tips voor het bereiden van de lekkerste <b>Max</b> Patat	5



## Onderdelen

- 2 cilinders
- 1 maatbeker
- 1 emmer
- 1 garde
- 1 bodem
- 1 persplaat
- 1 vormplaat (G)
- 1 snijmes
- 1 opvangschaaltje

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

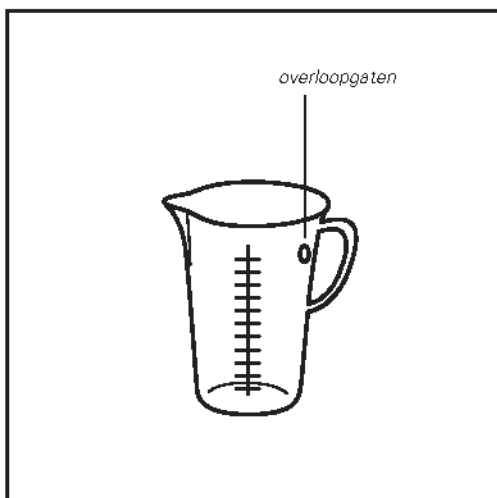


Fig. 1 Vul de maatbeker met 1800 cc koud water, dit is tot aan de verloopgat

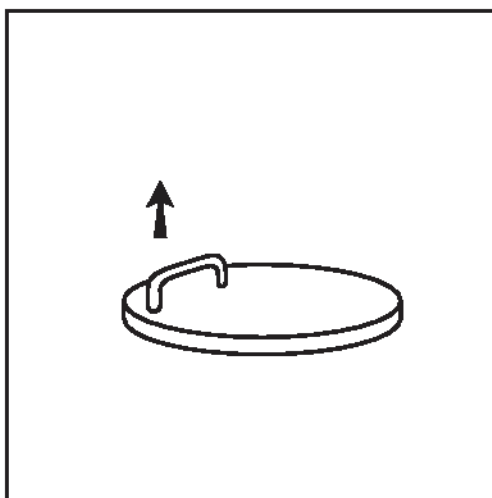


Fig. 2 Plaats de persplaat bovenop het deeg, met de handgreep naar boven

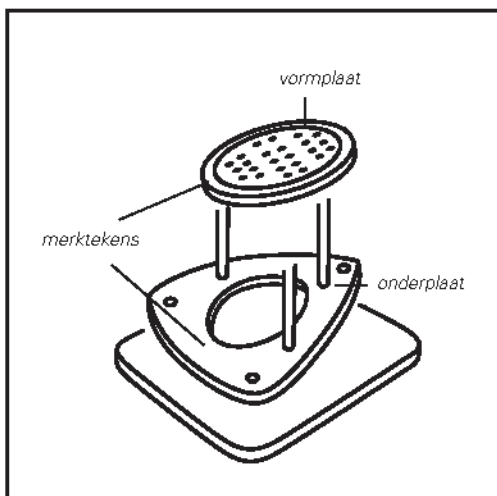


Fig. 3 De rode stip tegenover het merkteken in de onderplaat

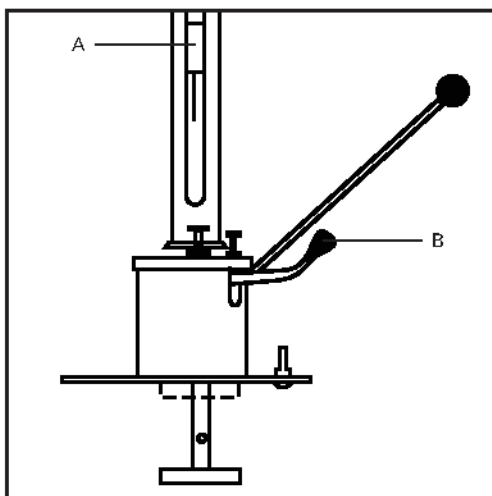


Fig. 4 Perskop onder tegen de machinekop aanzetten

## Hoe maakt u MaxPatat?

### Het aanmaken van het deeg:

- 1 Plaats de cilinder op de kunststof bodemplaat.
- 2 Vul de maatbeker tot de overloop-gaatjes (Fig. 1) met zo koud mogelijk water (kraan even laten doorlopen), en giet dit in de mengemmer.
- 3 Voeg de inhoud van 1 zakje **Max**-aardappelpoeder al roerende toe aan het water en giet vervolgens het mengsel in de cilinder.
- 4 Als u twee kilo aardappelpoeder wilt aanmaken, herhaal dan de punten 1 t/m 3.
- 5 Laat het mengsel ongeveer 5 minuten opstijven en plaats de persplaat - met de handgreep omhoog - op het mengsel in de cilinder (Fig. 2).

### Het persen van de patat

- 7 Leg de vormplaat op de onderplaat van de machine en wel zó, dat de rode stip zich tegenover het merkteken in de onderplaat bevindt (Fig. 3).
- 8 De persstang met perskop moet in de bovenste stand staan. Druk hendel **B** omhoog en duw tegelijkertijd met de andere hand hendel **A** naar boven, zodat de perskop onder tegen de machinekop aan zit (Fig. 4).

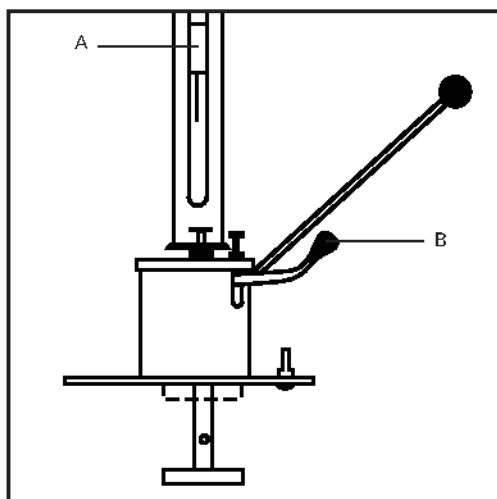


Fig. 5 Duw hendel **B** omhoog en met de anderhand hendel **A** naar beneden

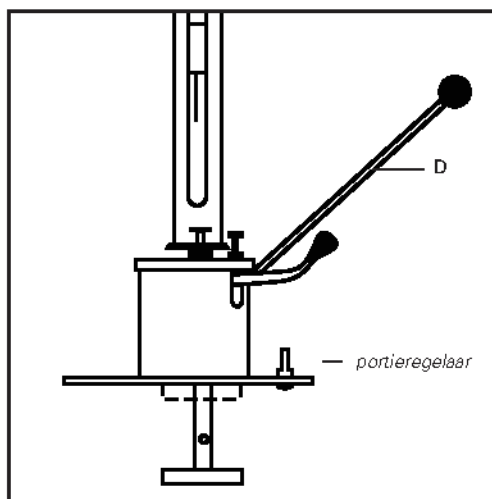


Fig. 6 Trek hendel **D** zover naar beneden, dat de portieregelaar aanslaat op de machinekop (Fig. 6).

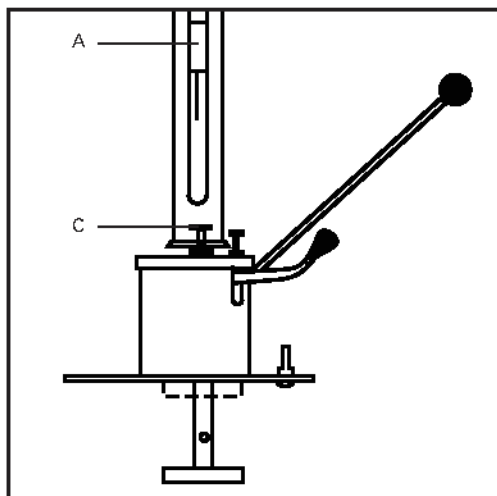


Fig. 7 De cilinder is leeg

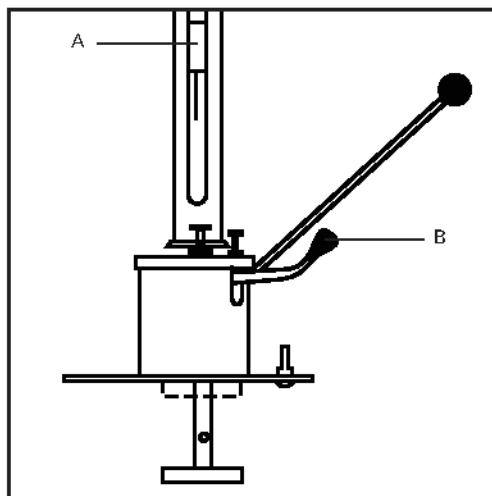


Fig. 8 De cilinder verwijderen

- 9 Neem de cilinder van de kunststof bodem en zet hem op de vormplaat. Druk de cilinder stevig aan, zodat er geen deeg tussen cilinder en vormplaat kan wegpersen.
- 10 Plaats het opvangschaaltje onder de machine.
- 11 Duw hendel **B** omhoog en met de andere hand hendel **A** naar beneden totdat de perskop op de persplaat rust (Fig. 5).
- 12 De machine is nu klaar om te persen. Trek hendel **D** zover naar beneden, dat de portieregelaar aanslaat op de machinekop (Fig. 6).
- 13 Snijd de deegstaafjes af, door de handgreep van het snijmes naar voren te trekken. Deze handgreep bevindt zich links onder aan de machine. De lengte van de staafjes kunt u regelen door de portieregelaar in of uit te draaien.

#### Cilinder leeg?

De cilinder is leeg als hendel **A** (Fig. 7) de bout met de rode knop **C** slechts even raakt.

Druk hendel **B** iets omhoog, terwijl u met de andere hand hendel **A** naar boven duwt. U kunt de cilinder nu weghalen (Fig. 8). De vormplaat kan blijven liggen. De persplaat moet uit de cilinder gehaald worden.

Als u de cilinder uit de machine wilt halen en deze nog niet leeg is geperst, doet u dit ook door middel van hendel **A** en **B** zoals reeds beschreven. Alleen zal hendel **B** dan iets moeilijker naar boven zijn te drukken.

Restant product kan, indien gekoeld bewaard, tot maximaal 24 uur na aanmaak gebruikt worden.

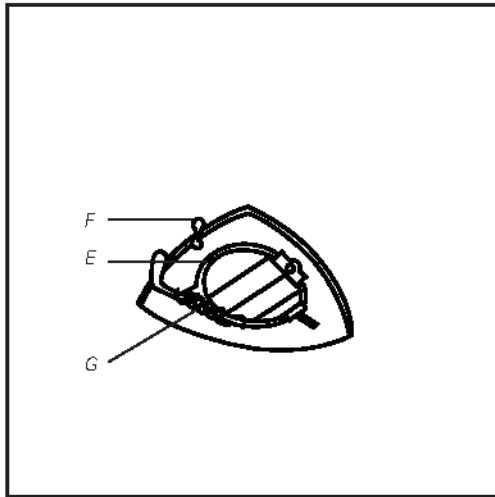


Fig. 9 Alle losse onderdelen uitnemen

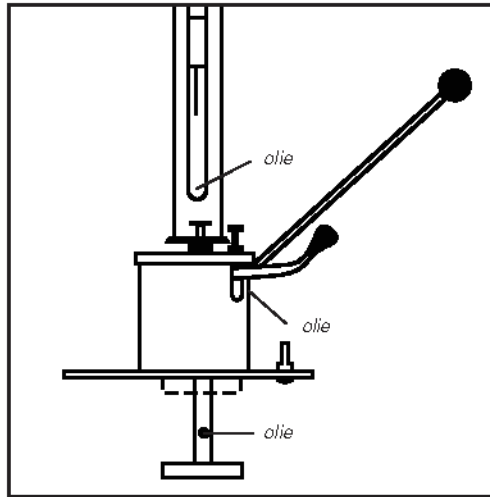


Fig. 10 Regelmatig olie aanbrenen voor een langere levensduur van uw **Max**patatmachine

## Reiniging en onderhoud

### Reinigen van de onderdelen

Neem alle losse onderdelen uit de machine: cilinder, persplaat, vormplaat en snijmes. Uitnemen gaat als volgt (Fig. 9): maak het veertje **G** los van snijmes **E**, licht palletje **F** op en houd dit vast tot snijmes **E** eruit gehaald is.

Maak alles goed schoon met warm water en schoonmaakmiddel. Alle onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser.

### Onderhoud van de machine

Wilt u steeds zeker zijn van een optimale werking? Geef de machine regelmatig wat olie op de aangegeven punten (Fig. 10).

Goed onderhoud verlengt de levensduur van uw **Max**Patatmachine!

## Tips voor het bereiden van de lekkerste 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.