

## **Gebruiksaanwijzing – Praktische tips Huur Pasta-machine**

1. Altijd water in de Jerrycan!
2. Verwachte aantal bekertjes **op voorhand vullen** met pasta.
3. U giet de inhoud van de beker in het mandje. Hou wel nog plaats over voor de saus.
4. Hang het mandje **correct in het houdertje**. Niet boven het houdertje !!!
5. U drukt op de knop 1 van het desbetreffende mandje.
6. Het mandje gaat automatisch naar beneden.
7. Na 40 sec. komt het mandje automatisch naar omhoog.
8. U haalt het mandje voorzichtig uit de houder.
9. U doet de pasta in de beker.
10. U giet de saus over de pasta.

### **Praktische Tips:**

- Uit ervaring weten wij dat het eenvoudigste is volgende werkwijze toe te passen: **1 persoon bedient** de personen met **pasta**, een **andere persoon bedient** de mensen met **saus**. Niet door mekaar, want anders dreigt er chaos ... !!!
- Bekertjes op voorhand vullen met pasta (tijdswinst)
- Geen gruyère en saus in het mandje aub! Anders vuil water ...
- Saus opwarmen in de micro-golf. Eventueel in aparte pot doen.
- Tijdens het werken machine proper houden (= minder werk nadien). Hou een schoteldoek bij de hand.

### **Tips machine opruimen:**

- Machine uitschakelen (stekker uittrekken).
- Eventueel water tijdje laten afkoelen.
- Weerstand loskoppelen! Duw **de zwarte klep** naar achter!
- Schuif de weerstand recht achteruit.
- Verwijder bain-marie met weerstand!
- Bain-marie uitgieten en uitwassen.
- Weerstand na opruimen gewoon in de bain-marie leggen.
- Neem de rooster met de 4 sausbakjes uit de 2<sup>de</sup> bain-marie.
- Sausbakjes uitwassen.
- Schep met een beker of glas water uit de Bain-marie (sausbakjes).
- Vul onmiddellijk de checklist in met producten die over zijn.