

Bedienungsanleitung Popcornmaschine



Technische Daten:

BxTxH: 56 x 42 x 77 cm
Strom: 230 V ~ 50 Hz
Leistung: 1350 Watt
Produktion: 5kg/h
(ca. 100 Portionen 50g)

Lieferumfang:

1 x Popcornmaschine 8oz
1 x Popcornschaufel
1 x Holzlöffel
je 1 Messlöffel 1 CUP, 1/2 CUP, 1/3 CUP

Allgemeine Hinweise:

Die Popcornmaschine ist ein Gerät zur Herstellung von Lebensmitteln.
Die Maschine darf nur von Personen bedient werden, die die entsprechenden Nachweise erbringen und im Umgang mit der Maschine angewiesen worden sind.
Die Maschine ist ausschließlich zur Produktion von Popcorn ausgelegt.

Die Popcornherstellung

Schalten Sie alle 3 Schalter an der Maschine auf 1.
- **TURN** (Rührstab im Kessel sollte sich drehen)
- **HEAT** (Heizung des Kessels sollte sich erhitzen)
- **WARMING & LIGHT** (Das Licht in der Maschine und die untere Heizung sollten angehen)

Die Maschine sollte sich max. 5 Minuten aufwärmen.

Pro Durchgang können Sie mit dieser Maschine ca. 400g Popcorn Mais verarbeiten.

Gezuckertes Popcorn	Salziges Popcorn
- 1-2 x 1 CUP ca. 220-440g Mais	- 1-2 x 1 CUP ca. 220-440g Mais
- 1/3 CUP ca. 80g Fett/Öl	- 1/2 CUP ca. 120g Fett/Öl
- 1/2 CUP ca. 100g Zucker	- 1/4 CUP ca. 50g Salz

Geben Sie zu erst das Fett/Öl in den Kessel, danach den Mais und dann den Zucker/Salz.
Den Deckel über dem Kessel unbedingt schließen und während des aufpoppens nicht öffnen !!!

ACHTUNG !!!

Deckel währen des Aufpoppens nicht öffnen. Spritzendes Fett. Verbrennungs Gefahr !!!

Das aufgepoppte Popcorn fängt sich jetzt im Inneren der Maschine und wird durch die Bodenheizung warm gehalten.

Mit der Popcornschaufel können Sie die Popcorn etwas auflockern, dies verhindert, dass diese Zusammen kleben. Dabei immer von unten nach oben arbeiten um die Popcorn nicht zu zerdrücken.

Der PopDurchgang geht zu Ende !!!

Am Ende des Durchgangs, rechtzeitig die Heizfunktion des Kessels (**HEAT**) ausschalten (0).
Kippen Sie nun den Kessel und säubern Sie den Kessel mit einem Holzlöffel und befreien diesen von Popcornresten.
Gegebenenfalls reinigen Sie den Kessel innen und außen **nur** mit einem trockenen Tuch.

Den Kessel sofort wieder mit Fett/Öl befüllen und wie oben weiter verfahren.

Reinigung

Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine nie einen nassen Lappen oder verschütten gar Wasser in der Maschine.
Das Gehäuse und der Kessel kann mit einem feuchten Lappen und handelsüblichen Reinigern gereinigt werden.
Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermilch/Scheuerlappen zum Reinigen.