



Handleiding Popcornmachine

Symbolenuitleg

Turn:	roermechanisme
Heat:	Verhitting van de ketel (tot 300° C)
Warming & Light	spotlight en bodemplaatverwarming

Popcorn maken

- 1) zorg voor voldoende werkruimte
- 2) steek de stekker in het stopcontact
- 3) zet de schakelaar "**WARMING & LIGHT**" aan
- 4) zet de schakelaar "**HEAT**" aan en laat de poppot (ketel) gedurende 2 minuten op temperatuur komen
- 5) zet de schakelaar "**TURN**" aan zodat het roermachine gaat draaien
- 6) kiep een kleine hoeveelheid bakolie in de poppot zodat net de bodem is bedekt
- 7) laat de olie ongeveer 2 minuten warm worden
- 8) bereid de maïs alvast voor (mix de maïs en popsuiker door elkaar)
- 9) open de klep van de poppot en voeg de gemixte ingrediënten toe (let op de poppot kan erg heet zijn) en sluit de klep weer zodat het proces kan beginnen
- 10) na ongeveer 2-3 minuten zullen de eerste popcornstukjes uit de klep komen

Indien u slechts 1 popcornronde wilt doorlopen

- 11) zet de schakelaar "**HEAT**" uit wanneer de popgeluiden **afnemen** (let op de poppot blijft nog enige tijd heet)
- 12) zet de schakelaar "**TURN**" uit wanneer er **geen** popgeluiden meer uit de poppot komen en de poppot vrijwel is uitgepopt
- 13) keer met de hendel de poppot om en verwijder de resterende popcorn uit de poppot met de houten lepel (let op de poppot kan erg warm zijn)
- 14) breng de poppot weer terug in horizontale stand
- 15) houd de schakelaar "**WARMING & LIGHT**" aan wanneer er popcorn in de automaat zit zodat de popcorn warm en droog blijft

Indien u meerdere popprondes wilt doorlopen

- 11) zet de schakelaar "**TURN**" uit wanneer er **geen** popgeluiden meer uit de poppot komen en de poppot vrijwel is uitgepopt
- 12) keer met de hendel de poppot om en verwijder de resterende popcorn uit de poppot met de houten lepel (let op de poppot kan erg warm zijn)
- 13) breng de poppot weer terug in horizontale stand
- 14) herhaal de stappen 5 t/m 10 tot u voldoende popcorn heeft
- 15) houd de schakelaar "**WARMING & LIGHT**" aan wanneer er popcorn in de automaat zit zodat de popcorn warm en droog blijft
- 16) nadat het popproces 4 & 5 keer is gedaan de poppot reinigen voor verbranding te voorkomen (zie hoofdstuk **reinigen**)



Reinigen

Nadat het popproces 4 á 5 keer is herhaald, is het verstandig om de poppot te reinigen om verbranding te voorkomen.

- 1) giet 400 ml water in de poppot (**geen schoonmaakmiddelen gebruiken**)
- 2) zet de “**HEAT**” schakelaar aan en zet een pan of kleine emmer onder de poppot
- 3) giet na 1 – 2 minuten koken het water uit de poppot in de pan of emmer (**niet in de machine zelf**)
- 4) herhaal de procedure 2 á 3 keer indien gewenst
- 5) zodra je het apparaat niet meer gebruikt reinig dat de gehele machine inclusief bodemplaat en lekbak

Let op: dompel de poppot nooit onder water ivm. elektrische onderdelen in de poppot

Let op:

- * loop nooit weg tijdens het popproces
- * houd de schakelaars “**HEAT**” en “**TURN**” uit wanneer de popcornmachine niet constant in gebruik is
- * niet alle maïs zal ontpoppen en er kunnen altijd harde stukjes achter blijven
- * de lade onder de bodemplaat is de lekbak en deze af en toe leeggoeien
- * indien u het apparaat niet gebruikt of binnen zeer korte tijd gaat gebruiken, schakel ten alle tijde het apparaat volledig uit
- * zorg ervoor dat de popcornmachine op een vlakke stevige ondergrond staat
- * gebruik de popcornmachine alleen als u voldoende uitgerust bent en niet onder invloed van drank of andere middelen
- * wees voorzichtig met de hete onderdelen aan de popcornmachine
- * verwijder de stekker pas uit het stopcontact wanneer u de popcornmachine heeft uit uitgeschakeld

Benodigheden

Voor 50 porties heb je de volgende ingrediënten nodig:

- 1 kg maïs
- 0,5 kg popsuiker
- 0,25 L bakolie
- 50 zakjes

Transport

- 1) transporteer de popcornmachine ten allen tijde in 2 delen
- 2) plaats het apparaat zo dat deze niet om kan vallen of beschadigen
- 3) maak geen onverwachte rembewegingen