
Handleiding - Popcornmachine

Samenstelling machines:

De popcornmachine bestaat uit volgende onderdelen:

- Popcornmachine
- Voedingskabel popcornmachine
- Opvangbakje maïs (onderaan de machine)
- Kantelbaar klepje
- Vitrine deurtjes 2 stuks
- Roerwerk (2 delen)
- Magnetisch deksel pannetje
- Warmhoudlamp
- Popcorn schepje
- Houten lepel

Benodigheden:

Voor het gebruik van de popcornmachine heeft u volgende ingrediënten nodig.

Zoete popcornpopcorn:

- olie
- popcornmaïs
- popsuiker
- papieren zakjes (18x25cm) of kartonnen vouwbeker
- Maatbekertje

Het is mogelijk om deze ingrediënten bij ons aan te kopen. (verpakt per 100st papieren zakjes – 50 st kartonnen vouwbekers)

Gebruikshandleiding:

- Zet de schakelaar “Kettle Heat” aan. Wacht tot het pannetje warm is, het lampje van de kettle heat is dan uit.
- Til het deksel van de pan omhoog en vul de pan met een kleine hoeveelheid olie (een klein bodempje is voldoende).
- Neem 1 deel maïs en een half deel suiker (de hoeveelheid suiker valt wat aan te passen, neem iets meer als de helft van de maïs voor zoetere popcorn en neem iets minder voor minder zoete popcorn). Voeg beide delen toe aan de pan en plaats het deksel weer terug. Sluit de deurtjes van het toestel.

- Zet de schakelaar “Agigator” aan, dit is het roerwerk in de pan.
LET OP !! Schakel het roerwerk nooit aan voordat de pan warm is.
- Na ongeveer 5 min hoort u de maïskorrels poppen.
- Na korte tijd wordt de pan te klein voor de gepofte maïs en gaat het deksel omhoog. De verse popcorn valt in de vitrine.
- Als het poppen afgelopen is moet het deksel omhoog gedaan worden en de pan met behulp van het handvat worden gekanteld. Laat het roerwerk in de pan nooit draaien terwijl er niet in de pan gebakken wordt. De pan met de houten spatel snel leegscheppen. Hierna de pan terug omhoog doen en de procedure herhalen.
- Laat **NOOIT** de verwarming van de pan aanstaan als men niet aan het bakken is. De suiker gaat kristalliseren en verbranden. Bij de volgende bakbeurt gaat de suiker nog verder doorbranden en krijg je absoluut geen lekkere popcorn.
- Bij de laatste bakbeurt het pannetje afzetten.
- Wanneer u eventueel een tijdelijke pauze neemt kan je na de laatste bakbeurt met een natte doek het pannetje uitvegen, zodat de suiker niet verder kan inbranden.

Reinigen na gebruik:

Als u volledig klaar bent met bakken, gelieve de overige popcorn eruit te halen. U kan de pan proper maken met een natte doek (gebruik geen reinigingsmiddel voor de binnenkant van de pan). De vitrine kunt u met een gewoon reinigingsmiddel schoon maken, maar dit is niet noodzakelijk.

Technische gegevens:

- Afmeting machine 6 oz: 53x38x69 cm
- Inhoud per bakbeurt 170gr
- Gewicht: 20 kg
- Spanning: 220V
- Vermogen: 1150W
- Afmeting machine 8 oz: 56x55x78 cm
- Inhoud per bakbeurt 227gr
- Gewicht: 30 kg
- Spanning: 220V
- Vermogen: 1150W

